

MIYAZAKI

2月10日から
東京駅で
期間限定
開催!

ニッポン おいしい・フェア

みやざきWeeeek!! 2014

**東京駅エリアの飲食店が期間限定で
特別メニューを提供!**
今回は「宮崎」のおいしいを再発見!

「ニッポンおいしいフェア」は、東京駅から地方の情報を発信しようと、東京駅で商業施設を運営する株式会社鉄道会館が地方自治体と協力して1年に数回開催しているイベントです。毎回、各地から産地直送の食材を使い、東京駅エリアの店舗が期間限定で特別メニューを提供しています。今回は2月10日～3月9日まで「ニッポンおいしいフェア～みやざきWeeeek!!2014～」と題して、宮崎県の食材を取り上げます。

このフェアでの宮崎特集は3回目ですが、これまでよりも食材の幅が広がり、さらに東京駅エリアに昨年オープンしたグランルーフ、キッテグランシェなどの店舗も初参加しているため、一層パワーアップしたイベントになっています。今回参加するのは57店舗で、このイベントのために各店舗の料理人が腕によりをかけて提供する特別メニューは67商品と過去最高。東京駅エリアの飲食・物販店は、和食、洋食、中華、パンやスイーツなどもあり、バラエティに富んでいるため、各店舗により使う食材も、提供されるメニューもさまざまで、多くの方に楽しんでいただけるイベントとなっています。

フェア詳細

ニッポンおいしいフェア
～みやざきWeeeek!! 2014～

期間: 2014年2月10日(月)～3月9日(日)

場所: キッチンストリート、黒塚横丁、グランルーフ、グランルーフフロント、
グランアージュ、キッテグランシェ、グランスタ、グランスタダイニング

主催: 株式会社鉄道会館

協賛: 宮崎県

[本件に関するお問い合わせ、取材・試食会お申し込みは、FS Press(フードスタジアム株式会社内) 大山までお願い致します。]

いま注目の宮崎の食材が大集合!

ニッポン
おいしい・フェア
みやざきWeeeek!!2014

今回のフェアでは、日本トップクラスの日射量や黒潮が流れる海、名水を生み出す山々など、ダイナミックで豊かな自然が育てた宮崎の食材がたくさん登場します。鮮度抜群の「宮崎カンパチ」、焼くと口のなかでとろける宮崎県伝統野菜の「佐土原茄子」、全国でも有数の生産量を誇る「ズッキーニ」、など、いま注目の宮崎産食材と各店趣向を凝らした珠玉のメニューをいくつかをご紹介します。

甘い脂でふんわりジューシー「まるみ豚」

平成22年の口蹄疫で一時はゼロになったまるみ豚が復活。宮崎県内の肉畜共進会でグランドチャンピオンを受賞し、その名を知られるようになった宮崎のブランド豚「まるみ豚」は、やわらかい肉質でほとんどくさがりがなく、脂身が甘いと好評です。独自ブレンドの餌、井戸水を利用した水、そして生産者の愛を惜しみなく注いで健康に育てられた、宮崎のパーフェクトな豚肉です。



鯛の旨みとフグの食感「シロチョウザメ」

宮崎県は日本一のチョウザメ養殖産地です。チョウザメの卵といえばキャビア、ということは知られていますが、実はチョウザメの身も「鯛の旨みとフグの食感」と言われるほど高級な食材で、近年注目されています。新鮮な山の水で3年以上育てられたその身は、白く透明感があり、コラーゲンがたっぷりではんわり脂がのっています。



自然生態系農業で育てられた「綾町の野菜&米粉」

自然生態系を守りながら、できるだけ化学肥料などを使わずに土を活かす農業に町全体で取り組み、いま世界から注目されている町が宮崎県綾町です。「自然生態系農業」といわれる綾町の農業は、いわば有機農業で、家庭の生ごみなどをリサイクルして有機肥料にしたり、除草剤を使わずに合鴨を放して虫や草を食べてもらったりと、健康な大地で育った米や人参、小松菜などは、安全なだけではなく美味しい野菜です。

自然生態系を守りながら、
できるだけ化学肥料などを



宮崎の食材を活かした特別メニューの一部をピックアップ!



綾町野菜の米粉グラタン 1000円
(綾町の米粉パン・ドリンクセット1300円)
〈リッチョマニアキッチン〉

宮崎の使用食材: まるみ豚、
綾町野菜(米粉・ひめたけ・人参・小松菜)



チョウザメの昆布ベとあぶり寿司 1260円
〈たけがみー徹そば〉

宮崎の使用食材: まるみ豚、シロチョウザメ



まるみ豚と佐土原茄子のグリエ
赤ワイン粒マスタードソース 1000円
〈bar BAR東京〉

宮崎の使用食材: まるみ豚、佐土原ナス

[本件に関するお問い合わせ、取材・試食会お申し込みは、FS Press(フードスタジアム株式会社内) 大山までお願い致します。]

FS Press
by foodstadium

FS Press
(フードスタジアム株式会社内)

〒150-0013
東京都渋谷区恵比寿4-1-22 恵比寿ネオナートアネックス7F
TEL: 03-6277-2479 / FAX: 03-6277-2478
E-mail: ohyama@food-stadium.com