



高知家フェア～「さわち部ランチ おきやく」と「金色の土佐茶鍋」～ 高知県産品を使った忘新年会メニューを提供！ 「えまるしえ omotesando」にて、12月1日(火)より1月25日(月)まで開催

高知県は、高知県産品メニューを提供する、高知家フェア～「さわち部ランチ おきやく」と「金色の土佐茶鍋」～を、「えまるしえ omotesando」にて、12月1日(火)～1月25日(月)まで開催いたします。

昼忘年会がトレンド！？「さわち部ランチ おきやく」

高知県は、県産品の魅力を伝えるため、大勢で皿を囲む高知の食文化「皿鉢(さわち)料理」と、2015年のトレンドワード「部ランチ」※を組み合わせ、高知家の提案する新しい食のスタイル「さわち部ランチ」を提案しています。

「えまるしえ omotesando」で提供する「さわち部ランチ おきやく」は、高知県産品をはじめとした7品を豪快に大皿に盛り込んだ忘新年会向けの大皿料理で、ランチタイムに予約制で提供いたします。

高知県が生産量日本一を誇る「にらのお浸し」、高知県が発祥の地と言われる「高知のフルーツマト～海洋深層水塩添え」、はずむような歯ごたえが特徴の「土佐はちきん地鶏のにら包み焼き」、「土佐はちきん地鶏の唐揚げ」等の料理を、大勢で大皿を囲みながら楽しんでいただけます。盛り付けには、高知県の伝統的な和紙「土佐和紙」を使用しています。※出典：(株)リクルートライフスタイル ホットペッパー グルメ リサーチセンター



茶殻もまるごと食べられる！「金色の土佐茶鍋」

ディナータイムには、高知県産の土佐茶と宗田節を使用した「金色(きんしよく)の土佐茶鍋」を提供いたします。金色透明・豊かな風味が特徴の「土佐茶」と、濃いだしが特徴の土佐清水産「宗田節」のスープをベースに、ねぎをたっぷり入れ、豚肉をしゃぶしゃぶ風でいただくお鍋です。土佐茶のスープと味付け茶殻で作る「お茶漬風」のメもオプションで提供。お茶の栄養成分を丸ごと摂ることができます。



期間中、ランチタイムビュッフェでも高知県産品メニューを提供し、また都内ではなかなか購入できない高知県産品関連商品の物販も行います。

「えまるしえ omotesando」

旅行誌のライターがプロデュースする「ご当地キッチン・えまるしえ」。「もっと日本を元気に」「もっと日本の美味しい食材を知って欲しい」をテーマに、月替わりで各地の食材を提供。「食」を通して生産者の思いとお客様をつなぐ架け橋となる情報を発信しています。<http://www.kyowa-e.co.jp/emarche/>



－本件に関するお問合せは下記まで－

<高知県 産業振興推進部 地産地消・外商課 高知家プロモーション推進室 >

担当：坂本／吉野 Tel:088-823-9741 e-mail: 120901@ken.pref.kochi.lg.jp

■高知家フェア～「さわち部ランチ おきやく」と「金色の土佐茶鍋」

- ・実施店舗: えまるしえ omotesando
- ・住所: 東京都港区南青山 3-18-19 フェスタ表参道 5F
- ・期間: 2015年12月1日(火)～1月25日(月)
- ・営業時間: ランチ 11:30～15:00(L.O 14:30)
ディナー 18:00～23:00(L.O 22:15)
定休日:月曜(時期により変更の可能性あり)、年末年始は12月31日～1月4日まで休み
- ・主な内容: <ランチメニュー>
さわち部ランチ おきやく(予約制)
高知県産品ビュッフェメニュー(にらのお浸し、高知のフルーツマト～海洋深層水塩添え、土佐はちきん地鶏の唐揚げ)
<ディナーメニュー>
金色の土佐茶鍋
高知県産品単品メニュー(にらのお浸し、高知のフルーツマト～海洋深層水塩添え、土佐はちきん地鶏の唐揚げ、土佐茶漬け、鰹のたたき)
土佐茶クールティー
<その他>
物販

■メニュー一例



さわち部ランチ おきやく ¥6,000(税込)
※ランチビュッフェ利用、土佐茶(クールティー)付き



にら

高知県はにらの生産量日本一。高知県が技術開発した「パーシャルシール包装」で、採りたての美味しさと鮮度を保ちます。にらに含まれるβ-カロテン、カリウム、硫化アリルは、疲れが溜まった時に積極的に採りたい栄養素です。



トマト

高知県はフルーツマト発祥の地。豊富な日照時間と、平地、山地の標高差を生かして糖酸バランスがとれている高品質なブランドトマトが一年を通じて作られています。リコピンを含むトマトは、疲労回復におすすめの食材です。

－本件に関するお問合せは下記まで－

<高知県 産業振興推進部 地産地消・外商課 高知家プロモーション推進室 >

担当:坂本/吉野 Tel:088-823-9741 e-mail:120901@ken.pref.kochi.lg.jp



土佐はちきん地鶏

土佐九斤と大軍鶏の味をしっかり受け継ぐ、弾むような歯ごたえとうまみたっぷり脂肪少なめ、また解凍してもドリップが少ないのが特徴です。胸肉もやわらかい土佐はちきん地鶏は、ヘルシーでおいしい食材として様々な料理に使えます。



土佐和紙

千年以上の歴史と技術を引き継ぐ土佐和紙。薄くて丈夫、保存性が高く、文化財修復に使用される品質の高さを誇ります。ひだか和紙が生産する「典具帳紙」は世界一薄い紙と言われ、厚さはわずか0.02mmです。上質でカラフルな和紙は、料理に彩りを添えるためにも活躍。料理の下に敷いたり、お品書きやテーブルに添えたり、箸まわりに使ったり、菓子を包んだり、様々な用途に使用できます。



金色の土佐茶鍋 ¥2,480(税込) ※2人前から
土佐茶殻雑炊セット ¥680(税込) ※2人前から



■土佐茶について

土佐茶は仁淀川や、四万十川などの清流域の急傾斜地での栽培がされており、昼夜の寒暖差が大きいことや霧による天然のヴェールにより、味が深く、金色透明(きんしょくとうめい)、豊かな風味(味・香り)を特長としています。春は「新茶」、夏は「クールティー」、秋は「土佐炙茶(ほうじ茶)」、冬は「フレーバーティー」等多様な楽しみ方ができます。



■宗田節について

高知県は、宗田節生産量、原魚であるメジカ(ソウダガツオ)漁獲量ともに日本一。資源に優しい一本釣り漁法で獲ったメジカを長年培った伝統技法で加工しています。宗田節は鰹節に比べ旨みとコクのある濃厚なだしがとれるのが特徴で、高級志向の蕎麦屋では欠かせない食材であるなど、プロの料理人に広く親しまれています。

※メニューは、提供時期によって内容が若干変更となる可能性があります。

— 本件に関するお問合せは下記まで —

< 高知県 産業振興推進部 地産地消・外商課 高知家プロモーション推進室 >

担当: 坂本/吉野 Tel: 088-823-9741 e-mail: 120901@ken.pref.kochi.lg.jp