

全国の約250店舗で高知県の海の幸を用いたメニューを販売！

高知家の魚応援の店「高知県メニューフェア」

2022年11月1日より開催！

関西・高知スポーツ観光大使の藤川球児さんが厳選するおすすめ2店舗を紹介
カツオ・土佐あかうし・鮪など高知県産の美味を使用したメニューが多数！

高知県（知事：濱田省司）は、令和4年11月1日（火）～令和4年12月31日の期間、高知の魅力ある新鮮な水産物を高知県外の人にも知っていただくことを目的とした「高知県メニューフェア」を実施します。「高知家の魚応援店制度」に登録済の「高知家の魚応援の店」約250店舗にて株式会社ぐるなびと連携し、高知県産水産物を用いたメニューを提供します。※提供期間は各店舗により異なります。



◀オフィシャル素材ダウンロードURL▶ 共通PASS : kochike

■オフィシャルスチール : <https://bit.ly/3VFI2VI>

※オフィシャル素材は、本リリース内容の報道以外でのご使用はお控えください。



また、高知県の魅力を全国へ発信する「高知家（こうちけ）プロモーション」の一環として、関西・高知スポーツ観光大使であり元プロ野球選手の藤川球児さんが高知の絶品美食グルメを巡る、『高知家の魚応援の店「高知県メニューフェア」ツアー』を令和4年10月19日（水）に実施しました。藤川球児さんは高知県出身で、自身のYouTubeチャンネルではおすすめの高知グルメも紹介しています。そんな藤川さんがおすすめする、大阪市内の「高知家の魚応援の店」2店舗（おらんく家 北新地西店、トッサ・ジ・クラッサン）を巡り、関西の人におススメしたいおいしい高知の旬の魚を使用した「土佐鮪」「土佐あかうしの岩塩焼」や「高知の魚×フレンチ」などのメニューを試食しました。

— 本件に関するお問い合わせ先 —

高知家PR事務局（株式会社マテリアル）

TEL : 03-5459-5490 / FAX : 03-5459-5491 / MAIL : bp1@materialpr.jp

[担当] 宮嶋 (070-8684-1992) 大城 (090-6749-3248)

— 高知家プロモーションに関するお問い合わせ先 —

高知県産業振興推進部地産地消・外商課

TEL : 088-823-9741 [担当] 横飛、竹崎

高知家の魚応援の店「高知県メニューフェア」参画店舗紹介

<おらんく家 北新地西店>

住所：大阪府大阪市北区曽根崎新地1-5-3

■高知県メニュー：

土佐あかうし岩塩焼き 火の球ボール仕立て 2,200円※1日限定5食

さっぱりと弾力のある土佐あかうしを使用し、旨味をぎゅっと塩釜で閉じ込めた一品。

土佐鮭5貫盛り 2,200円

高知産の魚を使用した土佐鮭5貫盛り合わせ。熟練の職人技で握ったこだわりの鮭を提供。



■藤川球児さんおすすめポイント

土佐鮭はネタがしっかり大きく、食べ足りないということがない！あかうしは脂っぽくなく、特有の柔らかさとさっぱりとした食感が楽しめる。高知の日本酒と合わせて食べるのもおすすめ。

<トッサ・ジ・クラッサン>

住所：大阪府大阪市西区北堀江1-6-19

■高知県メニュー：

かつおのわら焼きトッサ風洋風仕立て 1,480円 ※ディナータイムのみ提供

カツオの薫焼きと、高知の名産フルーツマト・文旦のフレッシュな風味を楽しむ

■高知県メニュー：

高知産鮮魚と四万十海苔のリゾット 1,430円 ※ディナータイムのみ提供

四万十海苔の風味が優しく引き立つ、和と洋が合わさったリゾット



■藤川球児さんおすすめポイント

薫をたっぷり使用し、大きな炎でカツオの脂を落とすことで、口に入れた瞬間、風味が広がる。まるでカツオのステーキのよう。トマトや文旦との相性も抜群！海ではない四万十川の海苔は、塩の香りがしないため、優しい風味。リゾットの味もしっかりと際立たせる。

※上記は一部抜粋で、全国約250店舗から高知メニューフェアの料理を販売いたします。 ※価格はいずれも税込み

元プロ野球選手 藤川球児さんも絶賛！大阪のおすすめ店を巡る

藤川球児さんコメント

高知県産の食材を使用したメニューをたくさんの店舗で楽しめる「高知県メニューフェア」で、まだ高知を訪れたことがない、高知の食材や料理を食べたことがない人には、まずは手に取って食べてもらいたい。そして、店員さんに「おすすめの料理」や「高知のおすすめの観光地」などを質問してみてください。高知県民は「目の前の人に楽しんでもらいたい」という県民性があるので、きっとたくさん教えてくれますよ！そして、高知にも是非遊びに来てください。頑張った日は高知の「ゆずたまごのたまごかけご飯」を食べたくくなります。仕事終わりの疲れた時に食べると、ほっと一息つける料理です。



藤川 球児 (ふじかわ きゅうじ)

生年月日：1980.7.21 血液型：O型 出身：高知県

1998年ドラフト1位で阪神タイガースに入団。2005年「JFK」の一角として80試合に登板してリーグ優勝に貢献。メジャーリーグでも活躍し、2020年シーズンに引退。終了時点におけるセ・リーグシーズン最多セーブ記録保持者であり、現役最多セーブ記録保持者。

<その他> 高知家の魚応援の店「高知県メニューフェア」参画店舗紹介

<土佐炉ばた 八金 天満店>

住所：大阪府大阪市北区天神橋5丁目1-9

■高知県メニュー：

鯉の薫焼き 1,540~1,980円※時価

薫焼きはすぐに火が通り水分が落ちにくくジューシーな仕上がりに。ゆのすで頂く。

うつぼの唐揚げ 693円

たんぱくな魚に生姜醤油味のオリジナルのタレで味付け。さっぱりと食べられる一品。

■おすすめポイント

串にさしたカツオを薫焼きにすることで、旨味が閉じ込められ、ほろりと崩れるような食感に。ゆのすのしぼり汁である「ゆのす」の風味が優しく美味しい。うつぼはあっさりしていて、骨がなく食べやすく、ビールに合う！



高知家の魚応援の店「高知県メニューフェア」参画店舗一覧

店舗名	業態	フェア開始日	フェア終了日	提供メニュー名
おらんく家 北新地西店	和食	11/1	12/26	鯉の薫焼きたたき
土佐炉ばた八金 天満店	居酒屋	11/15	12/28	鯉薫焼き
トッサ・ジ・クラッサン	居酒屋	11/1	11/30	カツオの薫焼きトッサ風洋風仕立て
かがやきキッチン	イタリアン	11/1	11/30	かつおの塩たたき
かがやきダイナー	居酒屋	11/1	11/30	かつおの塩たたき
イルピアット 東心斎橋店	イタリアン	11/1	11/30	鮮魚のアクアパッツァ
雑貨&カフェ bless	その他	11/1	12/31	日替り刺身定食
エル・ポニエンテ	洋食	11/1	12/10	磯魚のテリーヌ マシュルームのソース
土佐料理四万十寺田屋 枚方店	和食	11/1	12/31	土佐カツオ薫焼き塩タタキ
土佐うまいもん屋 土佐はちきん地鶏炭火焼みや澤	和食	11/1	12/25	鯉わら焼きタタキ (塩二郎特製塩・馬路村のゆずポン酢)
土佐清水ワールド 梅田お初天神店	居酒屋	11/1	11/30	生 戻りがつお
土佐清水ワールド 梅田ギャザ阪急店	居酒屋	11/1	11/30	生 戻りがつお
本マグロと新和食 咲kura	居酒屋	11/1	11/30	のど肉のユッケ
寅八商店 梅田店	居酒屋	11/1	11/30	高知県産ウツボの唐揚げ
酒房 四万十川	居酒屋	11/1	11/30	白身魚ソテー (リンゴキントン四万十川青のり添え)
うなぎ処うな富 池田川西店	和食	11/26	12/30	土佐金うなぎ御膳

※上記は一部抜粋で、全国約250店舗から高知メニューフェアの料理を販売いたします。

フェア実施概要

- 名 称：高知県メニューフェア「高知家まるごとグルメフェア～つながる高知家の輪～」
- 実施期間：令和4年11月1日（火）～令和4年12月31日（土）
- 対象店舗：「高知家の魚応援店制度」に登録済の「高知家の魚応援の店」全国約250店舗
- 開催概要：各店舗期間中1ヶ月以上、高知県産水産物などを用いたメニューを提供し、高知県産食材の魅力を発信する。
- 協 力：株式会社ぐるなび
- U R L：<http://pr.gnavi.co.jp/promo/kochifamily-gourmetfair/>

『高知家の魚応援店制度』について

高知県の魅力ある水産物を高知県外の飲食店の皆さまに知っていただき、利用していただくことを目的に「高知家の魚応援店制度」を実施しています。

登録いただいた店舗には「高知家の魚 応援の店」の登録証（県産ヒノキ製）の進呈や、産地への招へい、関心のある水産物の無償サンプルの提供などを行います。

現在、高知県産の水産物を使用している店舗のみならず、土佐料理を提供している店舗、高知県を応援している店舗など1,000店舗以上が全国で登録されています。



『高知家プロモーション』について

「高知家」は、平成25年度（2013年度）に「高知県は、ひとつの大家族やき。」をコンセプトに、プロモーションを開始しました。高知県の認知度の向上を通じた、外商拡大・観光振興・移住促進を目的として、これまで10年に渡り様々なプロモーション活動に取り組み、高知県の魅力を全国に発信してまいりました。

10年目となる今年度は、「高知にぞっ婚」をキャッチコピーとし「美味しい食」や「豊かな自然」、「家族のように親しみやすい県民性」など、高知県の魅力を存分に発信し、体験いただく事で、関西をはじめ全国の方々に高知県に“ぞっ婚”になっていただきます。



(高知家10年目ロゴデザイン)

高知家10周年特設サイト「高知にぞっ婚」：<https://www.kochikenews.pref.kochi.lg.jp/>

－ 本件に関するお問合わせ先 －

高知家PR事務局（株式会社マテリアル）

TEL：03-5459-5490 / FAX：03-5459-5491 / MAIL：bp1@materialpr.jp

[担当] 宮嶋（070-8684-1992） 大城（090-6749-3248）

－ 高知家プロモーションに関するお問合わせ先 －

高知県産業振興推進部地産地消・外商課

TEL：088-823-9741 [担当] 横飛、竹崎