

中部

全日本・食学会

ジ - ア イ

GI レストランフェア

第3弾



【開催期間】

2023年1月23日(月)~2月3日(金)

【参加店舗】

【たか田八祥】、【DA ACHIU】、【BISTRONOMIE TKM】、
【ラ・グランターブルドゥ キタムラ】、【懐石いっ木】 ※順不同



【DA ACHIU】(料理人 若原敦史)



【たか田八祥】(料理人 高田晴之)



【BISTRONOMIE TKM】
(料理人 篠田卓磨)



【ラ・グランターブルドゥ キタムラ】(料理人 北村竜二)



【懐石いっ木】(料理人 一木敏哉)

日本地理的表示協議会では、全日本・食学会と連携し、地理的表示(GI)保護制度の登録製品の認知度向上・プロモーションを図るため、東京・近畿・中部の3エリア、計16の人気店の料理人がGI製品を使ったオリジナルメニューを考案し、提供する「GIレストランフェア」を開催中！

第3弾となる1/23~2/3は、中部エリアの5店舗にて開催されます。

※第1弾は、東京エリア5店舗 (【shojin 宗胡】、【神楽坂天孝】、【日本橋ゆかり】、【神田雲林】、【Casa di Camino】) で10/24~11/4に開催されました。

※第2弾は、近畿エリア6店舗 (【ポンテベッキオ】、【柏屋大阪千里山】、【心根】、【tanpopo】、【ラッフィナート】、【SETTAN】) で11/14~11/25に開催されました。



中部エリアの開催店(計5店舗)にてご賞味いただける**GI産品**をご紹介します。

【ご留意事項】

掲載のGI産品は、メニュー考案時に使用されているものです。希少な生産物であるため、天候等により入手できず、変更となる場合もございます。何とぞご了承ください。



加賀丸いも

A

石川県 能美市及び小松市(高堂町、野田町、一針町)

とろろにした粘りのコシは「長いも」の数倍に達する。栽培が始まってから100年の歴史があり、どっしりとした肉質の歯ごたえのある食感と芳醇で山芋特有な風味、高い栄養価が認められている。昔から高級食材として認知されており、1990年に執り行われた天皇の即位の礼後に行われた大嘗祭(だいじょうさい)においても献上された。



今金男しゃく

B

北海道 瀬棚郡今金町及び久遠郡せたな町

白色で美しい外観を有し、デンプン含有率が13.5%以上の馬鈴薯。安定した品質ととろける舌触りの良さが特徴。厳しい選果基準により、形状や外観が良いことから、市場では品質、食味ともにトップクラスと評価されており、他産地の男爵芋に比べて2割以上高値で取引されている。



福山のくわい

A

広島県福山市

表面の青色が鮮やかな美しい外観で、ほっこりした食感が優れていることが特徴。「芽が出る」ことから、お節料理における縁起の良い食材として需要が高く、また、品質の維持、長年にわたる安定した供給、厳しい選果体制などが市場関係者から高い評価を受けている。



大鰐温泉もやし

A

青森県南津軽郡大鰐町

大鰐温泉の温泉熱と温泉水を活用し約1週間かけて土耕栽培したもやし。長さ30cm以上、太さが一般的な豆もやしの半分以下の形状が特徴。味の濃さと甘さ、独特の食感が評価され、一般的な大豆もやしよりも高値で販売されている。



大山ブロッコリー

C

D

鳥取県 西伯郡(大山町、日吉津村、南部町、伯耆町)、日野郡(日南町、日野町、江府町)、米子市

食味の良さを特徴とし、産地において徹底した品質管理を行うとともに、安定供給を図ってきたことによって、市場で高く評価されているブロッコリー。鳥取県の同地域は全国有数のブロッコリー産地となっており、最も売上げのある名古屋市場での占有率は約2割、平均価格は約1割高となっている。

GI レストランフェア

【参加店舗(中部)】

- A 岐阜「たか田八祥」(日本料理)
- B 岐阜「DA ACHIU」(イタリアン)
- C 岐阜「BISTRONOMIE TKM」(フレンチ)
- D 愛知「ラ・グランターブルドウ キタムラ」(フレンチ)
- E 静岡「懐石いっ木」(日本料理)

地理的表示産品情報発信サイト →
<https://gi-act.maff.go.jp/>



河北せり

A

宮城県石巻市相野谷、中島、皿貝、馬鞍および小船越

一般的なせりと比べて可食部の茎葉が長いことが特徴。地域では、古くから漬物やお浸しで、根に近い茎部の食感が好まれてきたため、可食部である茎葉長の長さや太さが市場関係者から評価されてきた。春のせりは栽培期間が長い上に収穫期間が短く、また鮮度保持も難しいことから、全国的に生産量が少なく、この時期に出荷できる「河北せり」は、地元の貴重な生産品となっている。



西浦みかん寿太郎

E

静岡県沼津市三浦地区(静浦、内浦、西浦)

果皮はやや薄く、浮き皮が少ない形状のみかんで、一般的なミカンに比べ、糖度(甘さ)とクエン酸(酸度)のバランスが良い食味が特徴のみかん。他産地出荷が少ない時期に出荷の最盛期を迎えることから、同時期に全国流通している青島温州と比べ4割程度の高値で取引されている。



近江牛

B

滋賀県

芳醇な香りと、口の中で脂が溶けやすいことが特徴。「近江牛」のこうした特性の背景には、他産地の黒毛和種と比べ、より豊富なオレイン酸を含むことが挙げられる。日本で最も古い銘柄牛のひとつであり、その生産の歴史は約400年に及ぶ。日本の牛肉食文化への貢献や肥育技術の高さから、「松坂牛」、「米沢牛」と共に日本三大和牛とも称される。



くまとあか牛

A

熊本県

最長かつ最終飼養地が、熊本県内である褐毛和種の牛肉。肉質は赤身が多く、適度な脂肪交雑で、あっさりとした味わいと柔らかさを兼ね備えている。黒毛和種に比べてうま味を感じる遊離アミノ酸が多く、甘味を呈するグリコーゲンも豊富に含まれている。阿蘇地域を中心とする牧野への適応を考慮した品種改良を重ねたことで、赤身の多い肉質となった。



田子の浦しらす

E

静岡県田子の浦沖(富士市沖・沼津市沖)

鮮度が良く、傷がついていない状態で水揚げされ、透明でぷりぷりとした食感が特徴。冷凍しても解凍後も透明でぷりぷりとした食感で、水揚げ時と区別がつかないほど。釜揚げにしても鮮度が高く、身に傷が少ないため、茹で上がるとしらすの首の辺りで折れ曲がり、『しの字』型でふっくらとした旨味の濃い釜揚げしらすとなる。このような鮮度・品質の高さから、しらす漁獲量が多い静岡県の他の漁港のしらすの価格と比べても高値で取引されている。



小川原湖産大和しじみ

A

青森県上北郡東北町(小川原湖を含む)、上北郡六ヶ所村、三沢市

小川原湖で4年の歳月をかけ成長させ漁獲するため、殻長が大粒で濃厚な出汁が出るだけでなく、その身もしっかり味わうことができる。汽水湖である小川原湖は、塩分・溶存酸素濃度や底質がヤマトシジミの生息に適した砂質であるなど、ヤマトシジミの生息場所として良好であることから、日本有数のしじみ漁場となっている。



市田柿

D

長野県飯田市、下伊那郡並びに、上伊那郡のうち飯島町、中川村

渋柿品種の市田柿のみを原料とし、肌理の細かい独特の食感と白い粉化粧をまとった仕上がり特徴。成熟時に糖度18%以上になる高糖度品種であり、干し柿として乾燥し凝縮されることにより、糖度は最大65~70%にもなる。平均25gと小ぶりであり、食べやすく、しっかりした甘味でも食べ飽きないとされている。



琉球もろみ酢

D

沖縄県

「琉球泡盛のもろみ粕」を原料とする琥珀色の酸味を持った非発泡性飲料。主な酸味成分はクエン酸であるため、刺激や酢酸臭がなく飲みやすい特徴がある。飲料としても調味料としても利用される。近年、健康情報雑誌などに大きく取り上げられたことで、健康飲料として高い注目を浴びるようになった。

●地理的表示 (GI: Geographical Indication) 保護制度とは?

地域で育まれた伝統を有し、その高い品質等が生産地と結びついている農林水産物や食品の名称を知的財産として保護する制度。日本では2015年から導入され、2022年10月までに120産品が登録されています。

●地理的表示 (GI) 産品とは?

その産地と、産品の品質等の確立した特性が結びついていることを名称から特定できる農林水産物・食品等を指します。

第3弾(中部エリア)実施店舗: 2023年1月23日(月)~2月3日(金) ※順不同

中部 (岐阜・愛知・静岡)	1	たか田八祥	岐阜市杉山町17-2 (使用予定食材) 加賀丸いも、大鰐温泉もやし、福山くわい、河北せり、くまもとあか牛、小川原湖産大和しじみ	058-262-1750	http://www.takadahassho.com/
	2	DA ACHIU	岐阜市神田町7-17神田ビル1F (使用予定食材) 今金男しゃく、近江牛	058-266-1116	https://www.daachiu.com
	3	BISTRONOMIE TKM	岐阜市神田町6-22-2 (使用予定食材) 大山ブロッコリー	050-8884-3714	https://www.instagram.com/bistronomie.tkm/
	4	ラ・グランターブル ドゥ キタムラ	名古屋市東区主税町4-84 (使用予定食材) 大山ブロッコリー、市田柿、琉球もろみ酢	052-933-3900	http://french-kitamura.jp/
	5	懐石いっ木	浜松市中区田町329-8 (使用予定食材) 西浦みかん寿太郎、田子の浦しらす	053-456-0850	http://www.wr-salt.com/ikki/

【GIレストランフェア事務局】

AJ FA 全日本・食学会
ALL JAPAN FOOD ASSOCIATION

〒105-0001 東京都港区虎ノ門4-3-13ヒューリック神谷町ビル3F
(株)テー・オー・ダブリュー内

Tel: 03-6821-4661 Email: info@aj-fa.com

HP: <http://aj-fa.com>

<http://www.facebook.com/ajfa2012/>

【日本地理的表示協議会事務局】

一般社団法人 食品需給研究センター

Food Marketing Research and Information Center

Tel: 03-5567-1991 Email: jgic-info@jgic.jp

HP: <https://www.jgic.jp/>

GIサポートデスク: <https://www.fmic.or.jp/gidesk/>

