

「食材王国みやぎ」レストランフェア 食材王国みやぎから、旬の食材が東京に集結！

1 概要

- 銀座など東京都内の有名料理店18店が、宮城県産食材を使ったメニューを提供するレストランフェアを開催します。
- 都内名店の料理人たちが選りすぐりの宮城の食材を使って作り出す、極上の一皿をお楽しみいただけます。



2 開催期間

令和4年7月1日（金）から7月31日（日）まで

3 フェア参加店舗（18店舗）

分とく山／銀座 東海林／つばめグリル(都内12店舗)／銀座 飛雁閣／ひょうたん屋 6丁目店／サーラ・アマービレ／銀座 レカン

4 使用される主な宮城県産食材

カツオ／ギンザケ／ミズダコ／フカヒレ／伊達いわな／パプリカ／枝豆 など



5 その他

- 料理人向けの専門情報誌『料理王国』7月6日発売号で、南麻布の名店「分とく山」の野崎洋光総料理長が宮城県内の産地を巡り、魅力溢れる食材を紹介する記事を掲載します。ぜひ御覧ください。
- 本事業は、株式会社クリーツに業務委託している令和4年度「食材王国みやぎ」魅力発信プロジェクト業務の一環で実施するものです。

※ 営業日、時間などは各店へお問い合わせください。各店の提供メニューは、週替わりや時期によって変更になる場合もあります。

※ 各店とも新型コロナウイルス感染防止対策を実施しています。

※ レストランフェアは、東京都が発出する、新型コロナウイルス感染症拡大防止のための要請の内容に沿ってお楽しみください。



01 分とく山 「水晶蛸の梅肉醬油掛け」

おまかせコースの一品として提供。厚く切った宮城県産の水蛸に鹿の子を入れて70℃の湯で湯引きすると、柔らかい食感と透明感を保ったまま、花が咲いたかのように変化。パプリカなどの宮城の野菜と共に味わう。



●総料理長
野崎洋光さん

●分とく山 往東京都港区南麻布5-1-5
☎03・5789・3838
圖17時～22時30分(最終注文21時)
図日曜



02 銀座 東海林 「上り鯉のツケ ごまのソース」

カウンターで味わう和食のおまかせコースで、お造りとして提供される。ツケにした宮城の鯉に、葛粉で練った胡麻豆腐のような味わいのソースが軽やかに調和する。宮城の日本酒も豊富に揃うので、合わせて楽しみたい。



●店主
東海林誠志さん

●銀座 東海林 往東京都中央区銀座6-12-15
いちご銀座612ビルB1F-A
☎03-6228-5632
圖18時～24時(最終注文20時)
図日曜・祝日



03 つばめグリル 「宮城県女川産 サーモンのムニエル」

脂のりがよく、しっとりとした女川産「スーパーサーモン」を定番のムニエルに、白ワインとケッパーのソースには醤油が隠し味に加えられ、白いご飯に合う。土曜、日曜、祝日に提供。平日はソースが異なる。



●銀座コア店料理長
高橋幸一さん

●つばめグリル 銀座コア店 往東京都中央区銀座5-8-20 銀座コアB1F
☎03-3569-2701
圖11時～21時30分(最終注文20時30分)
図無休



04 銀座 飛雁閣 「極上フカヒレの姿煮」

「フカヒレの姿煮」は気仙沼産の希少な原ヒレを使用。完全に干上げた原ヒレを時間をかけて戻し、黒い外皮や余分な小骨・脂などを手作業で除いた後、極上の上湯ソースと蒸し上げる。



●料理長
伍偉財さん

●銀座 飛雁閣 往東京都中央区銀座8-9-15
JEWEL BOX GINZA 9F
☎03-3572-7111
圖12時～14時(最終注文)、
18時～20時(最終注文) 図不定休



「食材王国みやぎ」レストランフェア「みやぎ」の旬が味わえる東京のお店

みやぎ

Bon! appetite



05 ひょうたん屋6丁目店 「水蛸とずんだソース」

銀座で40年続く鰻の名店だが、酒肴となるサイドメニューも評判。その一品として、志津川産の水蛸をお造りにし、宮城産の枝豆をつぶした甘くないずんだソースを添えて提供する。イベント期間中は宮城の日本酒も揃う。



●料理人
伊藤和也さん

●ひょうたん屋6丁目店 往東京都中央区銀座6-12-15 ☎03-3572-2511
圖11時30分～14時(最終注文13時45分、土曜のみ13時30分)、17時30分～20時(最終注文19時30分)
図日曜・祝日



06 サーラ アマービレ 「宮城県産銀鮭のカルパッチョ仕立て」

銀座の名店「アロマフレスカ」の姉妹店で提供するの、宮城の養殖銀鮭ブランド「伊達のぞん」を使ったカルパッチョ。ブラッドオレンジディルが香る銀鮭を、燻製オイルを加えたマスカルポーネチーズのソースが引き立てる。



●オーナーシェフ
原田慎次さん

●サーラ アマービレ 往東京都中央区銀座2-6-5 GINZA TRECIUOUS12F
☎03-3535-6669
圖11時30分～15時(最終注文13時30分)、17時30分～23時(最終注文21時)、
図日曜、第1月曜



07 銀座レカン「アーモンドのクルートを纏った伊達いわな ソースヴァンジョース」

7月1日～15日は「カサゴのボワレと仙台湾から届くガザミのビスク」、16日～31日は上記メニューがコースの魚料理で登場。「伊達いわな」は同店のシェフが惚れ込んだ食材で、ふっくらした身を極上のソースと共に味わう。



●シェフ
栗田雄平さん

●銀座レカン 往東京都中央区銀座4-5-5
ミキモトビルB1F
☎03-3561-9706
圖11時30分～13時30分(最終注文)、17時30分～21時(最終注文)
図無休



名店の料理で 宮城の食材を堪能

仙台藩を築き上げた戦国武将、伊達政宗は相当な食通で、自ら包丁を手にして料理も嗜んだといわれています。それこそが、宮城県の食材の豊かさの証しです。金華山・三陸沖合に世界有数の漁場を有し、県中央部に広がる仙台平野は古くから知られる米どころ。今では野菜や果樹栽培も盛んになり、まさに「食材王国みやぎ」なのです。

7月1日～31日の期間、そんな宮城県が誇る食材を使った料理が都内の名店で楽しめる「食材王国みやぎ レストランフェア」が開催されます。腕を振るう料理人のひとり、「分とく山」の野崎洋光さんはこのように語ります。

「海と陸、両方の美味しいものが揃う。だから、器の中に宮城の風景を描くことができるんです」
この機会に、現地を放つように気になる店に足をのばしてみたいいかがでしょうか。特別な料理の数々で、ぜひ宮城を味わってみてください。