



《京都「丹後・食の王国」プロジェクト》取組報告

『+ Gセミナー[東京ガス(株)主催]』で丹後の食をPR!!

～京都「丹後・食の王国」を首都圏でPRしました!!～

要 旨

京都「丹後・食の王国」プロジェクトでは、首都圏でのビジネスチャンスを生み出すため、首都圏で開催される催事等への出展により販路拡大に取り組んでいます。

今回、本プロジェクト販路拡大検討会では、料理評論家や料理教室の主催者様が参加された「料理セミナー」で食材を使用いただき、**京都「丹後・食の王国」自慢の食材のPR活動**を行いました。丹後広域振興局では、消費者の皆様にご満足いただける「丹後の食」を広く情報発信し、丹後産品のブランディングにつなげていく取り組みを、今後も支援していくこととしています。

《取組概要》

1. 場 所 スタジオプラスジーギンザ（東京都中央区銀座7-9-15）

2. 日 時 平成24年7月12日（木）11:00～14:00

3. 開催内容

①テ ー マ ～京都丹後の食材の魅力を探る～

②内 容 京野菜と京都丹後の海の幸で作るイタリアン

③講 師 料理店「イル マンジャーレ(港区麻布十番)」 鶴野秀樹オーナーシェフ

④参加者 24名（料理評論家・料理教室主催者様が参加）

⑤メニュー 夏野菜とへしこのパニャッダソース、黒毛和牛ステーキ賀茂ナス、京みず菜が添え、九条ネギのピル和え冷製フェデリコ生ウニ添え、トマトのソルト 計4品

4. PR活動内容

①食材提供 丹後産黒毛和牛フィレ肉、丹後産牛乳、京野菜（水菜、賀茂なす、ズッキーニ等）、丹後の海産物（へしこ、岩ガキ、ウニ）

②プレゼンテーション

☺丹後・食の王国プロジェクト概要、観光、食材・加工品をPR

☺丹後産牛肉について飼料（EFD・耕畜連携）のこだわり、たんくろ和牛を紹介

☺丹後の京野菜について紹介

③鶴野シェフから、調理説明中に丹後の食材について御紹介いただきました。

☺黒毛和牛フィレ肉はサシと赤身のバランスが良く大変香りがよい。良い水・エサで育てられている。

☺「鯖へしこ」は食材としても大変優れており、様々な利用が可能。イタリアンではアンチョビの代わりに使用。

④そ の 他

☺丹後産黒毛和牛フィレ肉は、料理研究家2名の方から購入の申し出!!

☺鯖へしこは「首都圏ではあまり見かけない」との意見があり、その他の食材を含め取寄先情報をお伝えする旨PR!!



食の王国プレゼンの様子



鶴野シェフより丹後産黒毛和牛を紹介して頂きました



セミナー開催の様子です!



完成した料理です!



丹後産の夏野菜



丹後産黒毛和牛フィレ肉