

～国境離島活性化のための「日本の国境に行こう!!」プロジェクト～

『国境離島グルメフェア』

-知られざる島の宝をメニュー化してご提供-

都内の有名飲食店 24 店舗にて 10 月 12 日(木)より期間限定で開催！

「日本の国境に行こう!!」プロジェクト推進事務局は、平成 29 年 4 月の有人国境離島法施行を契機として、有人国境離島地域を活性化するため、7 月 27 日(木)より「日本の国境に行こう!!」プロジェクトを展開、その取り組みの一環として、『国境離島グルメフェア』を 10 月 12 日(木)より期間限定で、都内の有名飲食店 24 店舗にて開催いたします。



離島には豊かな自然と、独自の気候・風土・食文化に育まれた魅力的な食材があります。しかし、大消費地までの輸送コストや時間がかかり、その認知も進まないのが現状です。そこで、本推進事務局は、“一次産品の流通・販売網の構築・拡大”を目的に、国が実施する実証実験＝シンボルプロジェクトのひとつとして、都内の有名飲食店24店舗において知られざる島の宝をメニュー化してご提供する『国境離島グルメフェア』を10月12日(木)～10月25日(水)の2週間限定で開催いたします。

『国境離島グルメフェア』は、特定有人国境離島地域の中から利尻・礼文、奥尻、伊豆諸島南部地域、佐渡、隠岐諸島、対馬、壱岐島、五島列島、甕島列島、種子島、屋久島の11地域の食材を都内の和・洋・中など多様なジャンルの有名飲食店24店舗と結びつけ、少量多品種の魚や野菜などの島食材を「国境離島便セレクトボックス」としてひとつのボックスにまとめて飲食店に送付することにより、各店舗にて知られざる島の宝を魅力あるメニューとしてご提供いたします。本推進事務局は、こうした『国境離島グルメフェア』を通じて、首都圏の消費者と食関係者に離島食材の実力を印象付け、認知向上と消費拡大、ブランド化を促進してまいります。

＜本件に関する問い合わせ先＞

「日本の国境に行こう!!」プロジェクト推進事務局

広報担当: 株式会社ノエル・コミュニケーション 清水・鈴木・後藤・杉田

Tel: 03-3760-9690 / Fax: 03-5408-8433 / Email: press@noelcom.co.jp

参考資料

『国境離島グルメフェア』概要

開催日時:平成 29 年 10 月 12 日(木)～10 月 25 日(水) ※時間は各店舗の提供時間に準ずる

開催店舗:※店舗名 50 音順

店舗名	対象地域	住所	電話番号	提供時間
赤坂有薫	甌島諸島 (鹿児島県)	東京都千代田区永田町2-14-3 東急プラザ赤坂3階	03-3592-0393	ランチ・ディナー
& e'cle' (アンド エクレ)	奥尻島 (北海道)	東京都港区南青山5-5-4 LUCE南青山2階	03-6712-5018	ディナー
イタリアン酒場Esto.	対馬 (長崎県)	東京都北区赤羽西1-39-2 松井ビル1階	03-6454-3588	ディナー
イル・ピノーロ 銀座店	五島列島 (長崎県)	東京都中央区銀座7-8-7 GINZA GREEN9階	03-5537-0474	ディナーコース
魚まみれ真吉 代々木八幡店	五島列島 (長崎県)	東京都渋谷区富ヶ谷1-2-13 高松DCビル地下1階	03-6804-9220	ディナー
オストレア 銀座コリドー通り店	奄岐島 (長崎県)	東京都中央区銀座6-2-1 DAIWA銀座ビル	03-6215-6688	ディナー
銀座やまの辺 江戸中華	屋久島・種子島 (鹿児島)	東京都中央区銀座8-4-21 保坂ビル地下1階	03-3569-2520	ディナーコース
くうのむ ちゃのま	利尻・礼文 (北海道)	東京都練馬区石神井町2-13-5	03-5923-5677	ディナー
上越やすだ 恵比寿店	佐渡 (新潟県)	東京都渋谷区恵比寿南1-14-10	03-6452-3707	ディナー
上越やすだ 新橋銀座口店	佐渡 (新潟県)	東京都港区新橋1-4-5 G10ビル8階	03-3571-6877	ディナー
すし処佐藤	屋久島 (鹿児島県)	東京都目黒区下目黒3-5-1 2階	03-5721-0244	ディナー
タロス	佐渡 (新潟県)	東京都渋谷区道玄坂1-5-2 渋谷SEDEビル1階	03-3464-8511	ディナー
チャイニーズダイニング 美虎 銀座	五島列島 (長崎県)	東京都中央区銀座5-7-10 イグジツメルサ7階	03-6280-6697	ランチ・ディナー
築地ふく竹 本店	奄岐島 (長崎県)	東京都中央区築地4-2-7 フェニックス東銀座地下1階	03-3545-1230	ディナー
トラットリア フィオリトウーラ	隠岐諸島 (島根県)	東京都新宿区神楽坂2-6 PORTA神楽坂206	03-6228-1133	ディナー
日本料理 つくし	対馬 (長崎県)	東京都港区西新橋1-24-16 平和ビル2階	03-6681-0705	ランチ
パティスリーユウ ササゲ	佐渡 (新潟県)	東京都世田谷区南烏山6-28-13	03-5315-9090	-
ピストロ アム	佐渡 (新潟県)	東京都渋谷区恵比寿1-16-33 第2ASビル1階	03-6455-6989	ディナーコース
ピストロ リゴレ	隠岐諸島 (島根県)	東京都世田谷区三軒茶屋2-24-16	03-3424-6177	ディナー
ピッツェリア ジターリア ダ フィリッポ 石神井公園	五島列島 (長崎県)	東京都練馬区石神井町2-13-5 グリーンハイム1階	03-5923-9783	ディナー
ラ・スコリエーラ	伊豆諸島南部地域[八丈島] (東京都)	東京都港区赤坂4-15-1 赤坂ガーデンシティ地下1階	03-3586-8989	ディナー
ルシェクリ	伊豆諸島南部地域[八丈島] (東京都) 屋久島 (鹿児島県)	東京都中央区京橋3-7-1 相互館110タワー12階	03-5159-5727	ディナーコース
レストラン間	佐渡 (新潟県)	東京都渋谷区恵比寿南2-25-3 EBISU HANA BLDG1階	03-5708-5234	ディナーコース
ロッチャドーロ神楽坂	隠岐諸島 (島根県)	東京都新宿区神楽坂3-6 サムライ堂ビル3階	03-5206-5854	ディナー

<各店舗提供メニュー例> 24 店舗にて、40～50 種類のメニューを展開



赤坂有薫

「甌島産きびなご刺し」

九州から空輸で届く新鮮素材が自慢の九州料理の名店。期間限定で肉厚でむっちりした食感の甌島列島産のきびなごを使用します。



& e'cle' (アンド エクレ)

「根ホッケのデリケートロースト& 奥尻島ウニと海藻のソテー」

ミシュランの星を数々獲得しているオリヴィエ・ロドリゲスシェフが奥尻島の食材に挑戦。期間中は貴重な奥尻ワインも楽しめます。



イタリアン酒場 Esto.

「対馬産鮮魚のカルパッチョ」

人気のカルパッチョを期間限定で、すべて対馬産の鮮魚で作ります。対馬産鮮魚をまるごと一匹使った素揚げなども提供します。



イル・ピノーロ 銀座店

「五島列島産鮮魚のサルタート 貝類とジャガイモのソース」

アミューズからデザートまで全7品の五島列島産特別コースをご用意しました。自ら生産者を訪ねて食材を厳選したシェフが自信を持って提供します。



魚まみれ真吉 代々木八幡店

「五島列島産鮮魚の舟盛り」

五島列島から届いた6点盛りのほか、五島の高級魚クエをしゃぶしゃぶでご用意しました。しゃぶしゃぶのメに五島うどんを地獄炊きで楽しめます。



オストレア 銀座コリドー通り店

「奄岐産本マグロとアンディーブのゴルゴンゾーラサラダ」

奄岐の生産者を訪ね歩いた総料理長がほれ込んだ一本釣りのマグロはさわやかな香りを放つ絶品食材です。



銀座やまの辺 江戸中華

「屋久島産アオリイカと

種子島産姫竹の発酵唐辛子炒め」

自家製パオラーチャオを使い、四川風の炒めものに仕上げました。(予約コースのみの提供です。)



くうのむ ちゃのま

「利尻島産ホッケの炭火焼き」

利尻島、礼文島から取り寄せたホッケなど旬の魚を炭火焼で提供します。そのほかにも、ウニやアワビを使った珍味もご用意。



上越やすだ 恵比寿店

「佐渡産フルーツパプリカ釜白合え」

佐渡産の乾燥イチジクなどを使った白和えを、佐渡産の甘いフルーツパプリカに盛りました。(新橋銀座口店でも同じメニューを提供します)



上越やすだ 新橋銀座口店

「佐渡産きたあかり

明太ポテト半熟玉子味噌漬け」

佐渡産きたあかりを使用した定番ポテトサラダです。新潟の酒によく合います。(恵比寿店でも同じメニューを提供します)



すし処佐藤

「屋久島の鮮魚を使った寿司と刺身」

屋久島の鮮魚の中でも注目なのはスジアラ(現地ではアカジョウ)です。大型のものを神経締めをして直送しています。(釣果次第での提供です。)



タロス

「佐渡産プリを贅沢につかった

フェネルとオレンジのサラダ」

イタリア半島西にあるサルディーニャ島の郷土料理が自慢のお店です。佐渡産のプリをオレンジ、フレッシュフェネルでサラダ仕立てにしました。



チャイニーズダイニング

美虎 銀座

「五島列島産きびなごと

五島うどんの山椒和え麺」

五島うどんのこしの強さを活かして山椒風味の和え麺に仕上げました。五島産のきびなごの一夜干しを揚げてトッピングしています。



築地ふく竹 本店

「老岐産サザエと剣先イカのお造り」

九州の郷土料理が豊富に揃うお店。こりとした歯触りと、磯の香りが酒を呼ぶ老岐産サザエと、豊かな甘味が素晴らしい剣先イカをお楽しみいただけます。



トラットリア フィオリトゥーラ

「隠岐の島産極上 A5 ランク

隠岐牛のビステッカ」

国産 A5 ランクの和牛をメインに使うお店。期間中は貴重な隠岐牛のアラカルトとコースをご用意しました。



日本料理 つくし
「**対馬**産穴子天丼」

身が厚く淡麗な味わいの対馬穴子をふっくらと揚げて、炊き立てのコシヒカリに乗せました。



パティスリー ユウ ササゲ
「**佐渡**産黒無花果のタルト」

フランス菓子をメインに生ケーキと焼き菓子を扱うお店。佐渡のブランド黒イチジク「小木ビオレー」をタルトに仕立てました。



ビストロ アム
「**佐渡**の鮮魚のパフェ」

ビヤベースのアイスで6種類の佐渡産鮮魚カルパッチョが彩ります。期間中は佐渡の日本酒も提供します。



ビストロ リゴレ
「**隠岐**牛とビーツとトマトのホットサラダ」

隠岐島出身のシェフが多彩なフレンチの技法で繰り出す料理が話題のお店です。期間中は貴重な隠岐牛を食べ応えのあるホットサラダで提供します。



ピッツェリア ジターリア ダ フィリッポ
石神井公園

「**五島列島**の干物を使ったナポリ風ピッツァ練馬のトマトソース」

武蔵野食材の地産地消をコンセプトにしたお店。旨みの濃い五島の干物と五島特産のパプリカを武蔵野産小麦で練り上げたピッツァ生地がまとめます。



ラ・スコリエーラ

「**八丈島**で獲れた尾長鯛の

オリーブオイルと香草のオーブン焼き」八丈島の現役漁師が営むお店。八丈島産の旬の尾長鯛を一匹まるごとを使ったシンプルにして味わい豊かなお料理です。皮の香ばしさと旨みをお楽しみください。



ルシェクリ

「**八丈島**産キンメダイの

ルーロー仕立て～秋の恵みとともに～」八丈島産のキンメダイがハレの日のテーブルを飾ります。身の厚いキンメダイでホタテのムースをまいて、絶妙な火入れで旨みを閉じ込めました。



レストラン間

「**佐渡**産かぼちゃのアイスのをせた野菜パフェ」

期間中はシェフのスペシャリテ「野菜のパフェ」に佐渡産かぼちゃのアイスクリームを乗せました。一皿に15～20種類の野菜を使用する美しいパフェをお楽しみいただけます。

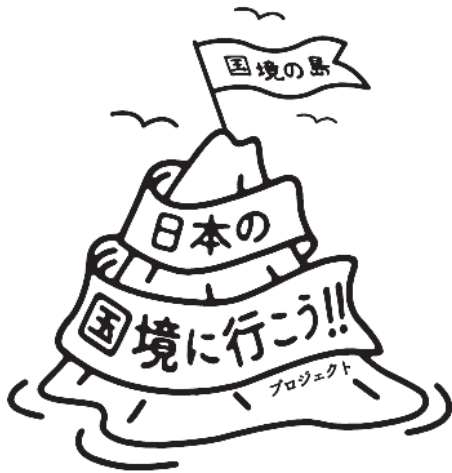


ロッチャドオーロ神楽坂

「**島根・隠岐**のキノコを使った自家製パスタのトンナネツリ」

島根県出身のシェフがスペシャリテの「キノコを使った自家製パスタのトンナネツリ」に、原木しいたけなど、島根・隠岐産の貴重なキノコをふんだんにいれました。

【「日本の国境に行こう!!」プロジェクトとは】



四方を海に囲まれた島国日本には、北海道、本州、四国、九州、沖縄本島をはじめ、大小様々な島があります。周囲 100m 以上の島だけでも約 6,800 島あり、小さなものまで入れると数万あると言われています。この中で、領海基線を有する島と一体の地域で、人々が暮らす島、「国境の島」では、本土でも見られない独自の文化・風習や、受け継がれてきた壮大な原風景、豊かな食文化が残されています。また、平成 29 年 4 月に施行された、いわゆる有人国境離島法において、有人国境離島地域(29 地域・148 島)のうち、本土から遠隔の地に位置し、かつ、人口が著しく減少している地域を、特定有人国境離島地域(15 地域・71 島)と定めています。本プロジェクトは、有人国境離島法元年である本年度、日本の「国境」が実は「離島」であり、「島国日本・海洋国家日本」の原風景が国境の島にあることを日本中に広く知っていただき、「国境に行こう、国境を食べよう、国境に学ぼう、国境に暮らそう」というムーブメントを起こしていくことを目指してまいります。

本推進事務局は、当面の間、内閣府総合海洋政策推進事務局有人国境離島政策推進室に置き、国が実施する実証実験＝シンボルプロジェクトとして、知られざる魚介や農産物などの魅力を広める“一次産品の流通・販売網の構築・拡大”「鮮魚流通の開発と販路拡大」「活魚ネットワーク」「国境離島便セレクトボックス」、知られざる観光体験の魅力を提案する“アイランドホッピング・ツアー”、“「日本の国境に行こう!!」ホームページ”(https://kokkyo.info)などを進めており、一般には知られていない国境の島の素材を商品化し、美味しい物を流通させるほか、訪れた人がもっと好きになるような旅行プランの開発などもサポートしていきます。

【有人国境離島地域位置図】



(出典) 国土交通省国土地理院の地図を基に内閣府総合海洋政策推進事務局が作成。

※地域名が黒地・白抜き of 15 地域は、有人国境離島のうち特定有人国境離島地域として指定されている地域。

※有人国境離島地域・島一覧については、「有人国境離島地域の保全及び特定有人国境離島地域に係る地域社会の維持に関する基本的な方針」内、P19～22をご参照ください。

http://www.kantei.go.jp/jp/singi/kaiyou/kokkyouritou/pdf/170407_kihonhoushin.pdf