

お宝食材を  
名店の料理で

# 国境離島 グルメフェア

2017年10月12日(木)～10月25日(水)  
東京都内24のレストランで開催!!



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に時間とコストがかかるため、都会のみなさまに味わっていただく機会が限られてきました。

人口減少が進む離島。貴重な食資源を次世代に伝える担い手も減りつつあります。そんな状況に、都内の24のレストランが立ち上がりました。

おいしい料理を通じて離島の食材の魅力を伝える。そして、離島のファンになってもらう。そうした目的で開催するのがこの「国境離島グルメフェア」です。みなさまの五感で離島の食を採検してください。

「日本の国境に行こう!!」プロジェクト推進事務局 <https://kokkyo.info/>



離島からの食材仕入れは天候に左右されます。悪天候による時化で漁に出られなかったり、船・飛行機が欠航となり食材を輸送できなかったり……。

ですので日によっては離島食材を使ったフェアメニューをご提供できない場合がございます。あらかじめご了承ください。



## 甕島産きびなご刺し

九州から空輸で届く新鮮素材が自慢の九州料理の名店では、人気メニュー「貴美女子(きびなご)刺し」に、期間限定で甕島列島のきびなごを使用します。肉厚でむっちりした食感の甕島列島産きびなごを九州の焼酎といっしょにいかがでしょう。

### 赤坂有薫

**甕島食材を使用**  
 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 ㊟ 年末年始  
 ランチ、ディナーで提供



## 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。低温でローストし、とろけるような根ホッケに、生ウニのクリームソースと奥尻産ウニのペーストを絡めてどうぞ。期間中は貴重な奥尻ワインも揃えてお待ちしております。

### & éclé (アンド エクレ)

**奥尻島食材を使用**  
 東京都港区南青山5-5-4 LUCE 南青山2階  
 ☎ 03-6712-5018 ㊟ 不定休  
 ディナーで提供



## 対馬産鮮魚のカルパッチョ

鮮魚料理に強いカジュアルイタリアンでは、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。ぷりぷりの白身の甘味を、自家製のたまねぎドレッシングが引き立てます。ほかに、対馬産鮮魚をまるごと一匹使った素揚げなどもご提供します。

### イタリアン酒場 Esto.

**対馬食材を使用**  
 東京都北区赤羽西1-39-2 松井ビル  
 ☎ 03-6454-3588 ㊟ 月曜日(祝日の場合翌火曜日)  
 ランチ、ディナーで提供



## 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

アミューズから前菜、パスタ、メイン、デザートまで全7品の五島列島産特別コースを用意しました。自ら五島列島の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する五島づくしのお料理をお楽しみください。

### イル・ピノーロ 銀座店

**五島食材を使用**  
 東京都中央区銀座7-8-7 GINZA GREEN 9階  
 ☎ 03-5537-0474 ㊟ 無休(ビルの都合に準ずる)  
 ディナーコースで提供



## 五島列島産鮮魚の舟盛り

「魚が旨くて仕方ない店」を看板に掲げる鮮魚居酒屋では、五島列島から届いた魚を6点盛りの舟盛りで楽しめます。ほかに五島の高級魚クエをしゃぶしゃぶでご用意します。お腹に余裕があれば、しゃぶしゃぶのメに五島うどんを地獄炊きでどうぞ。

### 魚みれ眞吉 代々木八幡店

**五島食材を使用**  
 東京都渋谷区富ヶ谷1-2-13 高松DCビル地下1階  
 ☎ 03-6804-9220 ㊟ 無休  
 ディナーで提供



## 杵岐産本マグロとアンディーブの ゴルゴンゾーラサラダ

杵岐産の本マグロにみずみずしいアンディーブを加えました。ブルーチーズの旨みとほどよい酸味が全体を引き締め、後を引くおいしさ。杵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マグロはさわやかな香りを放つ絶品食材です。

### オストロア 銀座コリドー通り店

**杵岐島食材を使用**  
 東京都中央区銀座6-2-1 DAIWA 銀座ビル  
 ☎ 03-6215-6688 ㊟ 無休  
 ディナーで提供



## 屋久島産アオリイカと 種子島産姫竹の発酵唐辛子炒め

和の要素を取り入れた「江戸中華」を懐石のようなコースで提供する銀座やまの辺では、自家製の泡辣椒(パオラーチャオ)を使い、屋久島産のアオリイカと種子島産のタケノコを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。

### 銀座やまの辺 江戸中華

**屋久島食材を使用**  
**種子島食材を使用**  
 東京都中央区銀座8-4-21 保坂ビル地下1階  
 ☎ 03-3569-2520 ㊟ 日曜日・祝日(不定休あり)  
 ディナーコースで提供



## 利尻島産ホッケの炭火焼き

旬の魚の刺身と野菜をふんだんに使ったお総菜をつまみにお酒が飲める居酒屋です。イベント期間中は、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きにします。そのほかにも、ウニやアワビを使った珍味もご用意します。

### くうのむ ちゃのみ

**利尻島食材を使用**  
**礼文島食材を使用**  
 東京都練馬区石神井町2-13-5  
 ☎ 03-5923-5677 ㊟ 火曜日  
 ディナーで提供



## 佐渡産フルーツパプリカ釜 白合え

新潟上越の伝統料理と日本酒が揃う板前割烹の「上越やすだ」では、佐渡産の乾燥いちじくなどをつかった白和えを、佐渡特産の甘いフルーツパプリカに盛りました。瑞々しいパプリカの器ごとガブリとかぶりつけば、佐渡の秋が広がります。

### 上越やすだ 恵比寿店

**佐渡島食材を使用**  
 東京都渋谷区恵比寿南1-14-10  
 ☎ 03-6452-3707 ㊟ 日曜日・祝日  
 ディナーで提供(新橋銀座口店でも同じメニューを提供)



## 佐渡産きたあかり 明太ポテト半熟玉子味噌漬け

佐渡島産きたあかりを粉チーズと塩コショウ、マスタード、マヨネーズでシンプルに味付けした明太ポテト。居酒屋メニューの定番ポテサラは新潟の酒によく合います。新潟食材を知り尽くした名店が佐渡島の海と山の幸を熱烈応援!

### 上越やすだ 新橋銀座口店

**佐渡島食材を使用**  
 東京都港区新橋1-4-5 G10ビル8階  
 ☎ 03-3571-6877 ㊟ 日曜日・祝日  
 ディナーで提供(恵比寿店でも同じメニューを提供)



## 屋久島の鮮魚を使った寿司と刺身

屋久島の鮮魚を熟練の大将が心を込めて握ります。中でも注目のスジアラ(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。釣果次第での提供になりますが、運が良ければ旨みたっぷりのスジアラの握りを楽しめます。

### すし処佐藤

**屋久島食材を使用**  
 東京都目黒区下目黒3-5-1 2階  
 ☎ 03-5721-0244 ㊟ 月曜日  
 ディナーで提供



## 佐渡産ブリを贅沢につかった フェン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タロスでは、佐渡産のブリをオレンジ、フレッシュフェンネルでサラダ仕立てにしました。ディルやケイパーの香りがアクセントになり、きりっと冷えた白ワインとの相性は抜群です。

### タロス

**佐渡島食材を使用**  
 東京都渋谷区道玄坂1-5-2 渋谷SEDEビル  
 ☎ 03-3464-8511 ㊟ 年末年始  
 ディナーで提供