



国境離島とは

日本には、北海道、本州、四国、九州、沖縄本島のほか、周囲が100m以上ある離島だけでも約6,800、小さなものまで含めると数万に及ぶ島があるとされます。これらの中には、島国日本をカタチづくる国境離島が500以上あります。

平成29年4月、有人国境離島法（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特別措置法）が施行されました。有人国境離島には、長年にわたって受け継がれてきた独自の文化や風習があり、豊かな自然が残されています。また、漁業や海洋調査などの活動を行う拠点として重要な機能を担っています。

有人国境離島地域には、本土から遠く離れ人口が急速に減少している島が少なくありません。豊かな自然と文化を守り、海洋資源を保全・開発していくためには、この先も国境の島々に人々が住み続けられるようにしなければなりません。そのために国は、観光振興や特産品の流通拡大、島への移住・定住の支援などに積極的に取り組んでいます。

国境離島から届けられた食材を使った今回のグルメフェアは、そうした振興策の一環です。おいしい料理を味わいながら、離島が日本の宝物であることに気づいていただければうれしく思います。



五島列島産きびなごこと
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。仕上げには五島産きびなごの一夜干しを揚げてトッピングしました。香ばしいきびなごと、和え麺をいっしょに噛みしめると、きびなごのうま味が出汁のように口に広がります。

チャイニーズダイニング 美虎 銀座

 **五島**食材を使用  東京都中央区銀座5-7-10 イグジットメルサ7階
 03-6280-6697  不定休(ヒルの都合に準ずる)
ランチ、ディナーで提供



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トラットリアでは、貴重な隠岐牛をビステッカで食べられます。厚切りの赤身を噛みしめれば、潮風に含まれるミネラル分を取り込んだ隠岐牛のうま味を存分に楽しめます。期間中は隠岐牛のアラカルトとコースを用意。

トラットリア フィオリトゥーラ

 **隠岐島**食材を使用  東京都新宿区神楽坂2-6 PORTA 神楽坂206
 03-6228-1133  日曜日
ディナーで提供



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「パティスリー ユウ ササガ」では、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。糖度が高くジャムのようにねっとりとした食感のイチジクとサワークリームの相性はこのうえありません。

パティスリー ユウ ササガ

 **佐渡島**食材を使用  東京都世田谷区南島山6-28-13
 03-5315-9090  火曜日
10:00～19:00(売り切れにご注意ください)



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織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食べられます。ビーツとラズベリーペネガー、そしてごま油を隠し味に加えたソースは異次元の美味しさを醸します。

ビストロ リゴレ

 **隠岐島**食材を使用  東京都世田谷区三軒茶屋2-24-16
 03-3424-6177  月曜日
ディナーで提供



八丈島で獲れた尾長鯛の オリーブオイルと香草のオープン焼き

八丈島の旬の尾長鯛を一匹まるごと使ったシンプルにして味わい豊かなお料理。皮の香ばしさと旨みを是非お楽しみください！八丈島の現役漁師が営む「ラ・スコリエーラ」では、このほかにも八丈島食材を使った本格イタリア料理をご堪能頂けます。

ラ・スコリエーラ

 **八丈島**食材を使用  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  日曜日(祝日は営業)
ディナーで提供



佐渡産かぼちゃの
アイスをのせた
野菜パフェ

野菜をふんだんに使用し、美しいフレンチとして人気のお店。期間中はシェフのスペシャリテ「野菜のパフェ」に佐渡島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ください。

レストラン間

 **佐渡島**食材を使用  東京都渋谷区恵比寿南2-25-3 EBISU HANA BLDG
 03-5708-5234  月曜日・第三火曜日
ディナーコースで提供



壱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「築地ふく竹 本店」では、壱岐産のサザエと剣先イカをお造りにしました。こりとした歯触りと、磯の香りが酒を呼ぶ壱岐産のサザエと、豊かな甘味が素晴らしい剣先イカをお楽しみください。

築地ふく竹 本店

 **壱岐島**食材を使用  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  日曜日・祝日
ディナーで提供



対馬産穴子天丼

旬の食材を生かした「日本料理 つくし」では、対馬の天然穴子をふんだんにつかった「対馬産穴子天丼」をランチ限定で提供いたします。身が厚く端麗な味わいの対馬穴子をふっくらと揚げて、炊きたてのコシヒカリに乗せました。熱々を湯気といっしょにどうぞ！

日本料理 つくし

 **対馬**食材を使用  東京都港区西新橋1-24-16 平和ビル2階
 03-6681-0705  土曜日・日曜日・祝日
ランチで提供



佐渡の鮮魚のパフェ

「しっかり野菜、ちゃんとフレンチ」をコンセプトにする「ビストロ アム」では、佐渡島産鮮魚を使ったパフェがメニューに乗ります。ブイヤベースのアイスを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特別に提供します。

ビストロ アム

 **佐渡島**食材を使用  渋谷区恵比寿1-16-33 第2ASビル
 03-6455-6989  月曜日・第三火曜日
ディナーコースで提供



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ピッツェリアでは、五島の干物を使って薪窯焼きピッツァを作りました。うま味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。焼きたてをワインといっしょにどうぞ。

ピッツェリア ジターリア ダ フィリッポ 石神井公園

 **五島**食材を使用  東京都練馬区石神井町2-13-5 グリーンハイム
 03-5923-9783  木曜日(祝日の場合水曜日)
ディナーで提供



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～

12階から見下ろす銀座中央通りの景色までごちそうと評判のルシェクリでは、八丈島産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巻いて、絶妙な火入れでうま味を閉じ込めました。

ルシェクリ

 **八丈島**食材を使用  東京都中央区京橋3-7-1 相互館110タワー12階
 03-5159-5727  無休
ディナーコースで提供



島根・隠岐のキノコを使った 自家製パスタのトンナネッリ

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ッリ」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入れました。隠し味に奥出雲の森田醤油を一垂らしすることで、あとを引く一皿に仕上げられています。

ロッチャドーロ口神楽坂

 **隠岐島**食材を使用  東京都新宿区神楽坂3-6 サムライ堂ビル3階
 03-5206-5854  月曜日(祝日の場合翌火曜日)
ディナーで提供