

開催地

～両国～ 江戸NOREN/5店舗

東京都内の飲食店/5店舗

京都府内の飲食店/1店舗

栃木県内の飲食店/11店舗

栃木ブランド食材フェア

メニューフェア期間

2020年2月11日(火)～2月24日(月)

栃木県のブランド食材「とちぎ和牛」「とちぎの星」「スカイベリー」を用いて、各飲食店がオリジナルメニューを開発！
期間限定で「栃木の美味い！」をお楽しみ頂けます！

とちぎ和牛

県内の指定された生産者が丹精込めて育てた黒毛和牛で品質の格付が上位の限られたものだけに与えられるブランドです。全国規模の品評会で、直近6年間に最高位賞を4回も受賞するなど、正に「日本一」の銘柄牛です。そのきめ細かい霜降り肉は、柔らかく風味豊かで肉の芸術品です。



とちぎの星

ぶくっと大きく、豊かな甘さが特徴のお米「とちぎの星」は、26年産に登場した新たな栃木の顔です。27年産・29年産・30年産で日本穀物検定協会による食味ランキングで最高評価の「特A」を獲得しました。天皇の皇位継承に伴う重要祭礼「大嘗祭」で用いるお米に選ばれました。



スカイベリー

1968年から生産量日本一の座を保ち続けている「いちご王国」栃木県が、高級ブランドとして開発したいちごです。果実がとて大きく、きれいな円すい形、品のある艶やかな光沢が特徴です。酸味が少なくしっかりした甘さを味わえます。



～両国～ 江戸NOREN の下記店舗で栃木食材を用いたオリジナルメニューをご賞味いただけます。



「粋な江戸の食文化を楽しむ。」をコンセプトに魅力ある和食店が両国駅に集結。歴史ある両国駅の旧駅舎に、江戸の町屋を意識した吹抜け空間が広がります。和食の魅力に触れ、江戸の食文化や伝統をお楽しみ下さい。

かぶきまぐろ

TEL:03-6456-1032

とちぎ和牛煮込みカレー

とちぎ和牛のスネ肉、牛スジなどを柔らかく煮込んだコラーゲンたっぷりのカレーです。

1,800円(税別)



日本ばしやぶ久

TEL:03-5637-8209

とちぎ和牛 カレー南ばん

とちぎ和牛のうまみ甘味がカレーと溶け合いまるやかにしています。

1,800円(税別)



月島もんじゃもへじ

TEL:03-6658-5159

希少部位！とちぎ和牛ミスジステーキ

脂身と赤身の絶妙なバランスのミスジをステーキで堪能。

1,780円(税別)



門前茶屋 成る口

TEL:03-5809-7052

とちぎ和牛もも肉の自家製たたき

最高級のとちぎ和牛のもも肉の旨味を閉じ込めました！噛めば噛むほど旨味が溢れます。ぜひ、純米燗酒と一緒に！

1,320円(税込)



両国橋茶房

TEL:03-6658-8037

スカイベリーと抹茶のパフェ

栃木の三ツ星イチゴ「スカイベリー」を使用したパフェ！！スカイベリーの芳醇な甘みと酸味と抹茶のほろ苦さが美味しさのハーモニーを作り上げています。

1,800円(税込)



都内の他5店舗のメニュー紹介

Up Town 銀座

東京都中央区銀座2-11-19 B1
TEL:03-3543-3330

フレッシュスカイベリーカクテル

フレッシュのスカイベリーを目の前でつぶし、ベリー系のリキュール2種と、フランスのプレミアムウオッカのグレイグースを使って、心をこめて作ります。是非この機会にどうぞ。

1,450円(税別)



中華料理 白鳳

東京都渋谷区宇田川町24-1 高木ビルB1
TEL:03-3461-1122

とちぎの星チャーハン

令和元年11月に行われた大嘗祭で使用したお米「とちぎの星」で作るチャーハンです。お米とニラ、大根、白美人ねぎが栃木県産です。ニラの香りと塩漬けた大根の食感を楽しめる料理になりました。是非ご賞味下さい。

1,200円(税込)



神保町イタリアン

東京都千代田区神田神保町1-14-16 2F
Cuore d'oro
TEL:03-3518-2307

とちぎ和牛と栃木野菜のグリル バジルのソース
霜降りのとちぎ和牛は、きめが細かく、柔らかい風味で口に入れた瞬間、脂が溶け甘みとなります。旬の産地野菜と一緒に焼焼きに！上質な素材の味をシンプルに味わっていただきます。

6,380円(税込)



割烹 船生

東京都墨田区東駒形3-5-6 1F
TEL:050-3461-4669

まるごと栃木の和牛寿司 宮ゆすの香り

栃木県産の「とちぎ和牛のプリスケ」、「かんびょう」、「宮ゆす」そしてお米「栃木の星」を用いた一品です。栃木県の美味しさ詰め込みました。

1,000円(税別)



碗宮

東京都港区芝大門2-2-16
TEL:03-3431-4119

とちぎ和牛サーロインのすき焼き

きめが細かく、柔らかく、風味豊かな「とちぎ和牛」を用いたすき焼きです。全国規模の品評会で直近6年間に最高位賞を4回受賞した銘柄牛を、ぜひこの機会にお召しあがりください。

13,000円(税別)



京都府内の1店舗のメニュー紹介

龍月庵

京都府京都市上京区河原町通丸太町上ル 樹屋町368 別所ビル1F
TEL:075-708-3583

とちぎ和牛のステーキ

とちぎ和牛のステーキをメインに旬の食材を取り入れた全8品のとちぎ和牛会席 8,800円(税込)
とちぎ和牛のステーキ、もしくはビフカツの単品 2,750円(税込)



※掲載メニュー以外にもフェアメニューがあります

栃木県内の参加飲食店やフェアメニューの情報は、「栃木ブランド食材フェア」ウェブサイトでご覧いただけます。URL: <http://www.location-research.co.jp/tochigi/>

栃木ブランド食材フェアに関するお問い合わせ先 「栃木ブランド食材フェア」事務局 担当: 瀬川 (ロケーションリサーチ株式会社) TEL: ①03-5244-9484(平日10時～18時) ②080-6507-2862 MAIL: ysegawa@location-research.co.jp

主催 / (一社) とちぎ農産物マーケティング協会 後援 / 栃木県

開催地

両国・江戸NOREN/5店舗

東京都内の飲食店/5店舗

京都府内の飲食店/1店舗

栃木県内の飲食店/11店舗

栃木ブランド食材フェア

メニューフェア期間

2020年2月11日(火)~2月24日(月)

栃木県のブランド食材「とちぎ和牛」「とちぎの星」「スカイベリー」を用いて、各飲食店がオリジナルメニューを開発！
期間限定で「栃木の美味い！」をお楽しみ頂けます！

とちぎ和牛

県内の指定された生産者が丹精込めて育てた黒毛和牛で品質の格付が上位の限られたもののみ与えられるブランドです。全国規模の品評会で、直近6年間に最高位賞を4回も受賞するなど、正に「日本一」の銘柄和牛です。そのきめ細かい霜降り肉は、柔らかく風味豊かで肉の芸術品です。



とちぎの星

ぶくっと大きく、豊かな甘さが特徴のお米「とちぎの星」は、26年産に登場した新たな栃木の顔です。27年産・29年産・30年産で日本穀物検定協会による食味ランキングで最高評価の「特A」を獲得しました。天皇の皇位継承に伴う重要祭記「大嘗祭」で用いるお米に選ばれました。



スカイベリー

1968年から生産量日本一の座を保持している「いちご王国」栃木県が、高級ブランドとして開発したいちごです。果実がとても大きく、きれいな円すい形、品のある艶やかな光沢が特徴です。酸味が少なくしっとりとした甘さを味わえます。



栃木県内の11店舗のメニュー紹介

※掲載メニュー以外にもフェアメニューがあります

ガスト Hof 那須花

那須郡那須町高久2-3442
TEL:0287-64-2231

地元産そば粉を使ったとちぎ和牛のガレット

(手作りパンとコーヒーが付きます)
地元でとれたそば粉で作ったふんわりとしたクレープ生地の上にとちぎ和牛がふだんに盛り付けられています。クレープ生地の中にははんにくをアクセントにしたマッシュポテトと濃厚なチーズが包み込まれており、お肉との相性は抜群です。 3,980円(税込)



うな源

真岡市並木町3-99-1
TEL:028-582-8003

とちぎ和牛すき焼き

定食 2,500円(税別)
コース 5,000円(税別)



地産地消推進店 とちぎ家

宇都宮市本町13-13本町ビル2F TEL:0286-16-3751

とちぎ和牛の炙り寿司

とちぎ和牛ととちぎの星のコラボ!

一貫 495円(税込)



キッチン七

鹿沼市仲町1703-6
TEL:0289-62-7550

とちぎ和牛匠メンチ

とちぎ和牛の中でも最高峰のA5等級のグレード11.12の「とちぎ和牛匠」のお肉のみを使用したメンチカツになります。このメニューは東京でミシュラン一つ星を獲得した「ひらまつ」のスーシェフ(二番手)まで務めた大上 亮氏と開発したソースの「いない」とちぎ和牛匠の凝縮した味わいです。 300円(税込)



和食レストラン 麻希

塩谷郡高根沢町光明台4-5-2
TEL:028-675-5181

「とちぎ和牛しゃぶと野菜のごま中華旨丼」と「スカイベリーととちぎの星のおはぎ」

とちぎ和牛のしゃぶしゃぶと野菜を、中華風の味付けで丼にしました。お米はとちぎの星を使っています。デザートに、スカイベリーととちぎの星で作ったおはぎを添えています。 1日5食限定 2,500円(税込)



ブーカもりやま

足利市田中町943-8去田ビル102
TEL:0284-64-7219

とちぎ和牛のペポーゾ

とちぎ和牛でトスカナ州インフルネータの郷土料理を再現。香味野菜と赤ワインと黒コショウでじっくり煮込みます。ピリッと黒コショウがきいています。是非ご賞味下さい。 2名サイズ 4,400円(税込)



彩つむぎ

那須塩原市塩原265
TEL:0287-31-1150

とちぎ和牛焼石ブランで提供する
とちぎ和牛のしゃぶしゃぶ又はすき鍋

1泊2食 18,700円(税込)~
※人数、部屋タイプでお値段異なります。



鉄板焼ステーキハウス きく

那須郡那須町高久甲5399-18 TEL:028-762-6720

とちぎ和牛カットオフステーキ丼ランチ

とちぎ和牛カットオフステーキをシェフが目目の鉄板で焼き上げ、とちぎ和牛の混ぜご飯の上のせ、目の前で仕上げるスペシャル丼。
平成27年那須町のコンテストでグランプリを受賞したメニューをバージョンアップ。 1,800円(税込)



里のカフェはな

鹿沼市野原214-3
TEL:090-5805-9993

栃木県の名品ぞろい「体がよるこぶランチセット」

天皇の皇位継承祭に用いるお米に選ばれた「とちぎの星」を体に優しいお粥に仕上げました。又、風味、柔らかさを備えた「とちぎ和牛」をイチゴ、トマト、黒豆、だし巻き卵を添えてシェフの感動そのままにお届けします。 1,000円(税込)



仲間家

鹿沼市仲町1703-6
TEL:0289-62-7550

とちぎ和牛匠カレー

とちぎ和牛の中でも最高峰のA5等級のグレード11.12の「とちぎ和牛匠」のお肉のみを使用したカレーになります。このメニューはアカデミー賞のレセプションパーティーの料理担当した井澤 正吾氏と開発した「とちぎ和牛カレー」です。 700円(税込)



もりやま商店

足利市田中町943-8去田ビル101
TEL:0284-64-7217

二条大麦いなり

栃木県産の「とちぎの星」と「二条大麦」をバランスよくいなりにならした新たな食感が誕生しました。そして隠し味に味噌を使用しています。是非ご賞味下さい。 3個入り 259円(税込)



東京都内と京都府内の参加飲食店やフェアメニューの情報は、「栃木ブランド食材フェア」ウェブサイトでご覧いただけます。URL: <http://www.location-research.co.jp/tochigi/>

栃木ブランド食材フェアに関するお問い合わせ先 「栃木ブランド食材フェア」事務局 担当: 瀧川 (ロケーションリサーチ株式会社内) TEL: ①03-5244-9484(平日10時~18時) ②080-6507-2862 MAIL: ysegawa@location-research.co.jp

主催 / (一社) とちぎ農産物マーケティング協会 後援 / 栃木県