

あなたに上質な暮らしを。

～とっとりに住んでみませんか～

京都にて鳥取県産ブランド食材の試食勉強会を初開催！

鳥取県では、関西圏において鳥取県産食材のブランド化・定番化を推進するため、関西の著名な食のプロデューサーや有名料理人を対象に、県がブランド化を目指す秋冬時期の食材について、「知っていただく」、「創作メニューを考案していただく」、「テスト販売していただく」取組みを一体的に実施することとしています。

このうち、「知っていただく」取組を下記のとおり実施します。

記

1 日 時 11月15日（日） 午後2時30分から午後5時まで

2 場 所 IL GHIOTTONE 京都店 2階
(京都府東山区下河原通塔の前下ル八坂上町388-1)

3 主 催 鳥取県関西本部

4 協 力 (株) クリエテ関西



5 参加予定者

所属	場所	分野	氏名	備考
(株) ジオード	大阪	食全般	門上 武司 氏	ミシュラン2つ星
祇園 さ々木	京都	和食	佐々木 浩 氏	
IL GHIOTTONE	京都	イタリアン	笹島 保弘 氏	ミシュラン1つ星
祇園 大渡	京都	和食	大渡 真人 氏	
大元	大阪	中華	国安 英二 氏	
ルールブルー	大阪	フレンチ	南條 秀明 氏	
エルポニテンテ本店	大阪	スペイン	廉岡 文 氏	

6 当日の提案予定食材

水産物：松葉がに、ベニズワイガニ、船上活締めサワラ、あじろがれい、トラフグ、ヤマトシジミ

農産物：菌興115号（原木椎茸115号）、白ネギ、大山ブロッコリー（きらきらみどり）、
ねばりっこ、三朝神倉大豆

畜産物：鳥取和牛オレイン55、大山豚ルビー、鳥取地鶏ピヨ、ジビエ（猪、鹿）、卵

果 物：王秋梨

※ベニズワイガニは氷温熟成したものを調整中。

※ ご取材いただける場合は、事前に下記担当までご連絡をお願いします。

【連絡先】

(前々日までの取材申込み先) 06-6341-1988 (担当：福本)

(前日、当日の連絡先) 090-1487-4686 (公用携帯)

(参考) 今後の予定

11月中～下旬：今回選定された食材の鳥取県内生産現場視察

12月中旬：あまから手帖の発行（試食勉強会、視察結果、お披露目PR）

1月中旬：有名料理店での創作メニューお披露目（2店舗）

1月中旬～：創作メニューのテスト販売（2店舗：3週間）