



あなたに上質な暮らしを。

～とっとりに住んでみませんか～

資料提供	
平成28年2月17日	
担当課 (担当者)	鳥取県関西本部 (福本)
電話	06-6341-1988

京都初お目見え！鳥取県産食材を用いたオリジナルメニューのお披露目を開催

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を中心に「知っていただく」、「創作メニューの考案」、「テスト販売」の一体的な取組を以下のとおり実施しており、このたび、考案された創作メニューのお披露目を下記のとおり実施します。

記

- 日時 2月20日(土) 午後7時から午後9時30分まで
- 場所 イル・ギオットーネ京都本店
(京都府東山区下河原通塔の前下ル八坂上町388-1)
- 主催 鳥取県関西本部
- 協力 (株)クリエテ関西
- 参加者 一般(26名)、県内生産者、県関係者(10名) (定数:36席)
- 主な参加者



店舗名	氏名	備考
(株)ジオード	門上 武司 (かどかみ たけし) 氏	フードコラムニスト
イル・ギオットーネ	笹島 保弘 (ささじま やすひろ) 氏	シェフ

7 当日使用予定の県産食材

水産物：ズワイガニ、モサエビ、ヤマトシジミ、ヒラメ、ウマヅラハギ、ブリほか
 農産物：大山ブロッコリーきらきらみどり、ねばりっこ、大根
 果物：あたご梨
 畜産物：鳥取地鶏ピヨ、ジビエ(イノシシ)

※ 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】

(前日までの取材申込み先) 06-6341-1988 (担当:福本)
 (当日の連絡先) 090-1487-4686 (公用携帯)

(参考)

今後の予定

2月27日(土)～ : 創作メニュー(2品)のテスト販売
 3月12日(土) : 大阪の有名料理店での創作メニューお披露目