

近畿 (大阪・兵庫)

全日本・食学会

ジ - ア イ

GI レストランフェア

第2弾



【開催期間】

2022年11月14日(月)~11月25日(金)

【参加店舗】

【ポンテベッキオ】、【柏屋 大阪千里山】、【心根】、【tanpopo】

【リストランテ ラッフィナート】、【SETTAN】 ※順不同



【ポンテベッキオ】(料理人 山根大助)



【柏屋 大阪千里山】(料理人 松尾英明)



【心根】(料理人 片山城)



【tanpopo】(料理人 神谷圭介)



【リストランテ ラッフィナート】(料理人 小阪歩武)



【SETTAN】(料理人 吉田繁雄)

日本地理的表示協議会では、全日本・食学会と連携し、地理的表示(GI)保護制度の登録製品の認知度向上・プロモーションを図るため、東京・近畿・中部の3エリア、計16の人気店の料理人がGI製品を使ったオリジナルメニューを考案し、提供する「GIレストランフェア」を開催中！
11/14~11/25は、近畿エリアの6店舗、来年1月には中部エリアの5店舗にて開催します。

※第1弾は、東京エリア5店舗(【shojin 宗胡】、【神楽坂天孝】、【日本橋ゆかり】、【神田雲林】、【Casa di Camino】)で10/24~11/4に開催されました。

ジーンアイ
GI レストランフェア

全日本・食学会

近畿（大阪・兵庫）

〔開催期間〕

2022年11月14日(月)～11月25日(金)



近畿エリアの開催店(計6店舗)にてご賞味いただけるGI産品をご紹介します。

【ご留意事項】

掲載のGI産品は、メニュー考案時に予定されているものです。稀少な生産物であるため、天候等により入手できず、変更となる場合もございます。何とぞご了承ください。

吉川ナス

D



福井県鯖江市

肉質がよく締まっている緻密なナス。水分が多く火を通すと、とろみのある食感になる。

山形セルリー

D E



山形県山形市内

成長しても繊維が柔らかい。食感がシャキシャキとして瑞々しく、えぐみや苦みが少ないため、甘みが感じられる柔らかな風味が特徴。

大鰐温泉もやし

F



青森県大鰐町

大鰐温泉の温泉熱と温泉水を活用し約1週間かけて土耕栽培したもやし。長さ30cm以上、太さが一般的な豆もやしの半分以下の形状が特徴。

二子さといも

D



岩手県北上市

強い粘り気と味の濃さ、滑らかな食感が特徴の在来系統のさといも。柔らかいが煮崩れしない美味しさがある。

八代生姜

D



熊本県 八代市、八代郡氷川町、宇城市小川町海東地区、下益城郡美里町中央地区

丁寧なトリミング成形と厳しい基準で凹凸や傷みが少なく色艶の良い外観と、みずみずしく辛みの少ない食味が特徴。

福山のくわい

B



広島県福山市

表面の青色が鮮やかな美しい外観で、ほっこりした食感が優れていることが特徴。お節料理における縁起の良い食材として需要が高い。

徳地やまのいも

B



山口県山口市徳地地区

首部が短く肩の広い仏掌型あるいは拳型で周辺部が波状になり、外皮は滑らかで可食部の鬚根が少なく、すりおろしたときの粘りが他産地のものと比べて強いのが特徴。

大口れんこん

A D



新潟県 長岡市中之島上通地区

調理しても白い果肉の黒紫色化が起こりにくい。厳しい出荷基準があり、キズ等の傷みがなく、れんこん穴に一切泥が入っていないものだけが出荷される。

種子島安納いも

F



鹿児島県 西之表市、中種子町、南種子町

加熱した時のねっとりとした食感と蜜がでるほどの甘さが特徴で、他の一般的な青果用さつまいもと比べ、糖度が高く澱粉含有量が低い。

河北せり

A B C F



宮城県 石巻市相野谷、中島、皿貝、馬鞍および小船越

一般的なせりと比べて可食部の茎葉が長いことが特徴。地域では、古くから漬物やお浸しで、根に近い茎部の食感が好まれている。

【参加店舗(近畿(大阪・兵庫))】

- A** 大阪「ポンテベッキオ」(イタリアン)
- B** 大阪「柏屋 大阪千里山」(日本料理)
- C** 大阪「心根」(日本料理)
- D** 大阪「tanpopo」(鉄板焼き)
- E** 兵庫「リストランテ ラッフィナート」(イタリアン)
- F** 兵庫「SETTAN」(フレンチ)

飯沼栗

A C



茨城県茨城町

1穂(きゅう)1果を目標とした栽培技術、全果洗浄、徹底した選別選果により、大果で色つや・形状等の外観に優れた栗。冷温貯蔵により、糖含有量が増加し、甘みが強い。

木頭ゆず

A



徳島県那賀町

半世紀にわたり品種の系統選抜が繰り返されたことで、果皮が厚くて果皮障害の発生が少なく、外観が美しく、色や香りが良いことが特徴。

神戸ビーフ

F

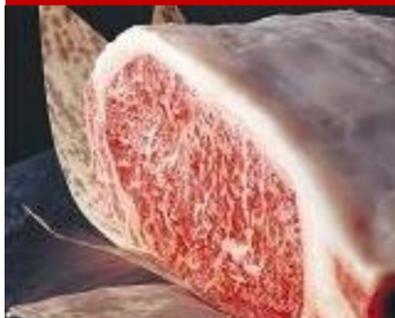


兵庫県

肉質は、きめ細かくて柔らかく、他の産地の一般的な牛肉と比べて、脂肪の中のモノ不飽和脂肪酸の割合が高い。舌触りが良く、とろけるようなまろやかさが広がる。

米沢牛

C



山形県 置賜地域(米沢市、南陽市、長井市、高島町、川西町、飯豊町、白鷹町、小国町)

出荷時の月齢が32ヶ月以上の黒毛和種かつ未経産雌牛の牛肉で、品質は「牛枝肉取引規格」格付で肉質等級3等級以上としている。

くまもとあか牛

A D



熊本県

肉質は赤身が多く、適度な脂肪交雑であっさりとした味わいと柔らかさを兼ね備えている。うま味を感じる遊離アミノ酸が多く、グリコーゲンも豊富に含まれる。

奥久慈しゃも

A D



茨城県 大子町、常陸大宮市、常陸太田市、高萩市

闘争性の低い軍鶏種と名古屋種およびロードアイランドレッド種を交配して作出された交雑種を素びなに生産された。身が良くしまり、肉汁が豊富で、脂肪が少なく歯ごたえがある。

鹿児島の壺造り黒酢

E



鹿児島県 霧島市福山町および隼人町

米を原料にした食酢が屋外で壺を使用して醸造される。この食酢が熟成期間を経るにつれ、琥珀色に色づいてくるので「鹿児島の壺造り黒酢」と呼ばれる。

大館とんぼり

E



秋田県大館市

一年草のホウキギ(ホウキグサ)の成熟果実を原料とし、加熱加工したもの。直径1~2mmの粒状で、味は無味無臭、食感を楽しむ食材として使われ、「畑のキャビア」と呼ばれる。

岩出山凍り豆腐

D



宮城県大崎市岩出山

弾力に富んだ硬めの歯触りと滑らかな舌触りをもっている。地域独自製法により、雑味が少なく、大豆の風味が豊かで、色が白くきめが整っていることが特徴。

いぶりがっこ

E



秋田県

パリパリとした食感、香ばしい燻しの香りと大根の甘みが一体となった独特の風味が特徴で、野菜を燻して漬け物にした希少な燻製食品。

檜山海参

B



北海道 せたな町、八雲町、乙部町、江差町、上ノ国町、奥尻町

生産地の地先海面で漁獲されたなまこを同地域で加工した干しなまこ。いぼあしの突起に覆われたような形状で姿が良い。水戻し後の姿が良好で、肉厚で身崩れしない。

●地理的表示 (GI: Geographical Indication) 保護制度とは？

地域で育まれた伝統を有し、その高い品質等が生産地と結びついている農林水産物や食品の名称を知的財産として保護する制度。日本では2015年から導入され、2022年10月までに120産品が登録されています。

●地理的表示 (GI) 産品とは？

その産地と、産品の品質等の確立した特性が結びついていることを名称から特定できる農林水産物・食品等を指します。

地理的表示産品情報発信サイト

<https://gi-act.maff.go.jp/>



【実施店舗一覧】 ※順不同

●第2弾:(近畿エリア) 2022年11月14日(月)~11月25日(金)

近 畿 (大 阪 ・ 兵 庫)	1	ポンテベッキオ	大阪市中央区北浜1-8-16大阪証券取引所ビル1F (使用予定食材) 河北せり、大口れんこん、飯沼栗、木頭ゆず、くまもとあか牛、奥久慈しゃも	06-6229-7770	https://www.ponte-vecchio.co.jp
	2	柏屋 大阪千里山	大阪市吹田市千里山西2-5-18 (使用予定食材) 福山のくわい、徳地やまのいも、河北せり、檜山海参	06-6386-2234	https://jp-kashiwaya.com/senriyama/
	3	心根	高槻市中畑久保条15-1 (使用予定食材) 河北せり、飯沼栗、米沢牛	072-691-6500	https://www.cocorone0309.com
	4	tanpopo	大阪市北区曾根崎新地1-10-16永楽ビル6F (使用予定食材) 吉川ナス、山形セルリー、二子さといも、八代生姜、大口れんこん、くまもとあか牛、奥久慈しゃも、岩出山凍り豆腐	06-6344-2888	https://tanpopo-kitashinchi.com/
	5	リストランテ ラフフィナート	芦屋市船戸町5-24 (使用予定食材) 山形セルリー、鹿児島壺造り黒酢、大館とんぶり、いぶりがっこ	0797-35-3444	http://raffinato-ashiya.com/
	6	SETTAN	神戸市北区八多町屏風965 (使用予定食材) 大鰐温泉もやし、河北せり、種子島安納いも、神戸ビーフ	078-224-5013	https://settan-kobe.com

●第3弾:(中部エリア) 2023年1月23日(月)~2月3日(金)

中 部 (岐 阜 ・ 愛 知 ・ 静 岡)	1	たか田八祥	岐阜市杉山町17-2 (使用予定食材) ※調整中	058-262-1750	http://www.takadahassho.com/
	2	DA ACHIU	岐阜市神田町7-17神田ビル1F (使用予定食材) ※調整中	058-266-1116	https://www.daachiu.com
	3	BISTRONOMIE TKM	岐阜市神田町6-22-2 (使用予定食材) ※調整中	050-8884-3714	https://www.instagram.com/bistronomie.tkm/
	4	ラ・グランターブル ドゥ キタムラ	名古屋市東区主税町4-84 (使用予定食材) ※調整中	052-933-3900	http://french-kitamura.jp/
	5	懐石いっ木	浜松市中区田町329-8 (使用予定食材) ※調整中	053-456-0850	http://www.wr-salt.com/ikki/

【GIレストランフェア事務局】

AJ FA 全日本・食学会
ALL JAPAN FOOD ASSOCIATION

〒105-0001 東京都港区虎ノ門4-3-13ヒューリック神谷町ビル3F
(株)テー・オー・ダブリュー内

Tel: 03-6821-4661 Email: info@aj-fa.com

HP: <http://aj-fa.com>

<http://www.facebook.com/ajfa2012/>

【日本地理的表示協議会事務局】

一般社団法人 食品需給研究センター

Food Marketing Research and Information Center

Tel: 03-5567-1991 Email: gi-net@fmric.or.jp

HP: <https://www.fmric.or.jp>

GIサポートデスク: <https://www.fmric.or.jp/gidesk/>

