

JAPAN FOOD TRAVEL Vol.2

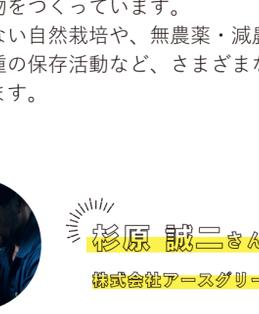
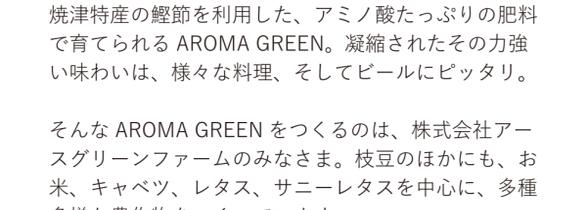
Y A I Z U ! in SHIZUOKA

やいづ 焼津フェア

2022.9.8~10.8

ここから始まる全国食材の旅。

日本には私たちの知らない素晴らしい食材がまだまだ多く眠っています。遠出が難しい、こんな時だからこそ、食材を通してその土地や食文化を知り、まるで旅をしているような気持ち味わってほしい。このフェアでは、そんな日本の素晴らしい食材たちを、私たち CLASSIC INC. が店舗ごとのコンセプトに合った料理に仕立ててご提供します。



Y A I Z U ! in SHIZUOKA

静岡県焼津市は、3つの港を持つ日本有数の水産都市。中でもマグロ・カツオの水揚げ量は日本トップクラスを誇っています。また温暖な気候と豊かな水源を活かし、農産物の栽培も盛んに行われています。今回は、焼津産の枝豆、ミナミマグロ、鰹、トマトの魅力を特別メニューでお届けします！

PICK UP!

焼津の食材と生産者さん

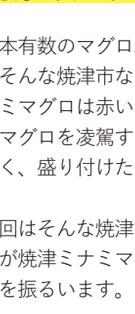


AROMA GREEN

焼津特産の鰹節を利用した、アミノ酸たっぷりの肥料で育てられる AROMA GREEN。凝縮されたその力強い味わいは、様々な料理、そしてビールにピッタリ。

そんな AROMA GREEN をつくるのは、株式会社アースグリーンファームのみなさま。枝豆のほかにも、お米、キャベツ、レタス、サニーレタスを中心に、多種多様な農作物をつくっています。

肥料を使わない自然栽培や、無農薬・減農薬栽培、固定種や在来種の保存活動など、さまざまなチャレンジを行っています。



森原 誠二さん
株式会社アースグリーンファーム

M E N U

- 冷やし枝豆『AROMA GREEN』
提供店舗：品川・池袋・大手町タミルズ / THE STAND / The Depot
- 焼津ミナミマグロと枝豆『AROMA GREEN』の
クロスティーニ 提供店舗：IL BACARO ALMA
- 焼津枝豆『AROMA GREEN』のパンナコッタ
ズワイガニのマリネ 提供店舗：ALMA
- 『AROMA GREEN』のبرانマンジェ 巻海老のカクテル
提供店舗：VAPEUR



温泉美人トマト

焼津市の温泉旅館「蓬来荘」若女将が、静岡大学農学部・名誉教授と開発したトマト、それが『温泉美人トマト』

焼津で唯一の自噴の温泉水を使って栽培されたそのトマトは、温泉のミネラルをたっぷり含んだ旨みと甘みが楽しめます。温泉を農業に活用し、温泉に新たな価値を見出すとともに、オンリーワン農作物を目指しています。



野崎 律子さん
i&farm

M E N U

- 温泉美人トマトとモッツアレラのトマトソースパグティ
提供店舗：ALMA
- 焼津温泉美人トマトマリネ
提供店舗：VAPEUR
- 焼津温泉美人トマトの冷製スープ
マグロのカラスミとピストゥー添え
提供店舗：VAPEUR



焼津カツオの“なまり節”

焼津カツオを釜揚げした“なまり節”は、脂ののった鰹本来の自然な味わいが魅力的。無添加、低カロリー、高タンパクで身体にも嬉しい優良食品です！

かつお節とはまた違う美味しさ、柔らかな食感が特徴的な“なまり節”。カネオト石橋商店さんは創業当時の伝統を守りつつ、現代に合う、より美味しい“なまり節”を製造する努力を日々続けています。



石橋 利文さん
カネオト石橋商店

M E N U

- 焼津カツオのパワーサラダ
提供店舗：品川・池袋・大手町タミルズ
- 焼津カツオツナと根セロリのサラダ
提供店舗：The Depot (東京駅)

焼津ミナミマグロ

日本有数のマグロ水揚げ量を誇る焼津市。ミナミマグロはそんな焼津市ならではの特産品。南半球に生息するミナミマグロは赤いダイヤと呼ばれ、その旨味、甘味はクロマグロを凌駕するといわれています。また赤身は色が濃く、盛り付けたとき、華やかな色合いが映えます。

今回はそんな焼津ミナミマグロを1本買い。各店の料理人が焼津ミナミマグロの魅力を最大限に引き出すために腕を振ります。

西村 崇徳さん
株式会社寺島多岐屋

河合 健さん
山徳水産株式会社

M E N U

- 焼津マグロフィッシュアンドチップス
提供店舗：品川・池袋タミルズ
- 焼津ミナミマグロのタルタル
提供店舗：大手町タミルズ / VAPEUR
- 焼津ミナミマグロのカルパッチョ パルサミ醤油ソースで
提供店舗：IL BACARO ALMA
- 焼津ミナミマグロテルとときのこのトマト煮込み
提供店舗：IL BACARO ALMA
- ミナミマグロ大トロの炭火焼き
温泉美人トマトのケッカーソース 提供店舗：ALMA
- ミナミマグロ中トロのタリアータ
提供店舗：ALMA

スーパーツナ

新鮮なマグロに焼を加えておいしさを凝縮させた醤油でじっくり煮込んで作る、焼津らしい懐かしいオツタミ。新鮮なマグロの切り身をすり潰し練り固め角切りに。凝縮された旨味で、一度食べたらずみつきになる美味しさです！

提供店舗：THE STAND / The Depot

河合 健さん
株式会社マルシズ 21

SHOP

今回の参加店舗

TAMEALS
品川タミルズ
T. 03-5421-8011

TAMEALS
池袋タミルズ
T. 03-3983-1122

TAMEALS
大手町タミルズ
T. 03-6269-9388

the Depot ※
T. 03-6551-2411

ALMA
T. 03-5468-5737

IL BACARO ALMA
T. 03-6262-3178

THE STAND
T. 03-6256-0838

VAPEUR
T. 03-3571-8878

※the Depotのみ9月21日~10月21日でフェア開催