

関東有数の農業王国・栃木を代表するブランド食材を使った

絶品メニューが味わえる！

栃木ブランド食材フェア 2021

大阪市内と栃木県内の飲食店 32 店舗で開催！

開催場所：【栃木開催】1月29日（金）～2月28日（日）

【大阪開催】2月5日（金）～2月28日（日）

主催・後援：栃木県、一般社団法人とちぎ農産物マーケティング協会

栃木県と一般社団法人とちぎ農産物マーケティング協会は、栃木県を代表するブランド食材を使用した限定メニューを提供する「栃木ブランド食材フェア 2021」を開催します。好評だった昨年続く第2回となる今回は、栃木県内の飲食店 20 店に加え、大阪市内の飲食店 12 店が初参加し、「栃木の美味しい！」をテーマに「とちぎ和牛」、「とちぎの星」（米）、「スカイベリー」（苺）、「もち絹香」（大麦）を用いたオリジナルメニューを開発。栃木が誇る食材と個性豊かなお店とのコラボレーションから生まれる絶品料理をお楽しみください。



<新型コロナウイルス対策について>

本フェアでは、お客様が安心してお食事をお楽しみ頂けるように、参加各店舗において以下対策をはじめとする**新型コロナウイルス対策**を徹底し、感染拡大防止に努めて参ります。



店内における
消毒・除菌・洗浄



定期的な
換気



スタッフの
マスク着用



スタッフの
検温



スタッフの手洗い
・消毒・うがい



除菌・消毒液の
設置



お会計時の
コイントレイ設置

■開催概要

1、開催期間・場所

(1) 栃木県内開催

2021年1月29日(金)から2月28日(日)

(2) 大阪市内開催

2021年2月5日(金)から2月28日(日)

2、参加飲食店

(栃木県内 20 店舗)

鉄板焼ステーキハウス きく／ツルミ食堂／あおい亭四季／とちぎ家／肉のふきあげ
かんすい苑 覚楽／日本料理みしま／和牛ステーキ桜／休暇村日光湯元／うな源／キッチン 七
仲まち家／レストラン麻希／もりやま商店／せせらぎ／ガストホフ那須花／dog's pension シャのんち
ステーキハウス寿楽本店／ステーキハウス寿楽4号バイパス店／レストラン ガリエラ

(大阪市内 12 店舗)

・梅田駅周辺エリア

和食 Lab.新た／与太呂本店／アニメ BAR りんか／くし焼狄 淡路町店
賑わい個室 Narikomaya 本町店／テンシンランラン／saku saku／海鮮・鉄板焼 やまちゃん
創作料理とワインのお店 上田慎一郎／梅田お初天神 大人の神戸牛焼肉

・住之江エリア

丸亀／創作ダイニング りとむ

※参加店やフェアメニューの情報は、下記ウェブサイトでご覧頂けます。

http://www.location-research.co.jp/tochigi_fair2021/

3、主催・後援

【栃木県内開催】主催／(一社)とちぎ農産物マーケティング協会 後援／栃木県

【大阪市内開催】主催／栃木県

■大阪開催におけるキャンペーンについて

大阪での初開催を記念して、以下のプレゼントキャンペーンを実施いたします。

1、「いちご王国栃木」特製 苺マスクケースをプレゼント！

フェアメニューを注文すると、先着 100 名様に特製苺マスクケースをプレゼントします。(1料理につき2枚)



2、フェアメニューを SNS に投稿して栃木県ブランド食材を当てよう！

フェアメニューを撮影し、ハッシュタグ [#栃木ブランド食材フェア] を付けて Instagram に投稿すると、抽選で「とちぎの星」(10 kg×1名、5 kg×3名)、「もち絹香」(500g×10名) をプレゼントします。

■フェアを彩る栃木県ブランド食材のご紹介

<メイン食材>

・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に限られたもの（格付等級 A・B の 4・5 等級[5 等級が最高級]）のみに与えられるブランドです。全国規模の品評会で、何度も最高位賞を受賞するなど、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（米）

ぷくっと大きく、豊かな甘さが特徴のお米「とちぎの星」は、平成 26 年産に登場した新たな栃木の顔です。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」を何度も獲得している実力派。令和元年に行われた、天皇の皇位継承に伴う重要祭祀「大嘗祭」で用いるお米に選ばれました。



・スカイベリー（苺）

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、贈答用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。ジューシーで上質な甘さを味わえます。



<サブ食材>

・もち絹香（大麦）

いちごだけじゃない、じつは、麦の生産も盛んな栃木県（二条大麦の生産量は全国 2 位）が食べやすさを追求して開発したもち麦です。「もち絹香」は食物繊維のひとつであるβ-グルカンを含み、食感が良く、変色しにくく、麦独特の臭いも少ないため、麦ごはんを食べ慣れていない人にもおすすめです。



■フェアメニューのご紹介（一部）

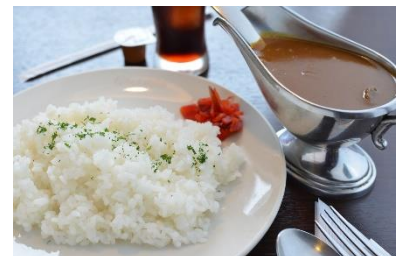
<栃木フェア>



レストラン麻希（塩谷郡）
とちぎ和牛スネ肉のカツレツ定食
¥1,800（税抜）



ツルミ食堂（栃木市）
とちぎ和牛の牛玉丼
¥1,350（税抜）



レストラン ガリエラ（小山市）
とちぎ和牛カレーライス
¥1,000（税込）

<大阪フェア>



賑わい個室 Narikomaya 本町店
とちぎ和牛カルビ丼～ビビンバ風～
¥1,185 (税抜)



与太呂 本店
「とちぎの星」の鯛めし
※コース料理内で提供



創作ダイニング リとむ
鮮魚のカルパッチョ イチゴバルサ
ミソース 950円 (税別)

■本件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 (ロケーションリサーチ株式会社) 浅井

TEL/FAX : 03-5244-9484 / Mail: rasai@location-research.co.jp