

2016年2月22日(月)より開催！

みずみずしく味わい豊かな、鳥取県産紅ズワイガニ・松葉ガニをレストランで満喫

「鳥取カニフェア」銀座・新橋エリアで開催！

期間：2月22日(月)～3月6日(日)

場所：銀座・新橋エリア

鳥取県は、首都圏における鳥取県産農林水産物の情報発信の一環として、銀座・新橋エリアを中心としたレストランとコラボレーションし、鳥取県の代表的な食材の1つである「紅ズワイガニ」「松葉ガニ」を様々なジャンルの料理で味わう事ができる「鳥取カニフェア」を開催します。

主要漁港でのかに類水揚げ量日本一（9,668トン）を誇る鳥取県（※H26年度農林水産省水産物流通調査）。

鳥取県の冬の味覚を代表する「松葉ガニ」、日本一の水揚げ量を誇る「紅ズワイガニ」は、ともに高い評価を得ている海産物。上品な旨味が楽しめる「松葉ガニ」、甘味が強く繊細でジューシーな味わいの「紅ズワイガニ」を、この「鳥取カニフェア」では、産地直送で新鮮にお楽しみ頂けます。中でも、東京ではまだまだあまり知られていない「紅ズワイガニ」をテーマに、和・洋・中のシェフたちが腕をふるい、多彩なカニ料理を通じて、鳥取県産のカニの魅力をご紹介します。

東京の“食”の中心地である銀座・新橋エリアで、普段はなかなか味わうことのできない、鳥取県産の「紅ズワイガニ」「松葉ガニ」を是非この機会にお楽しみください。

また、期間中は、「鳥取県東京本部Facebook」でも、参加店舗のレシピなどの情報を発信。参加店舗をご紹介しますフライヤーを「とっとり・おかやま新橋館」（東京都港区）にも設置し、幅広い方々へ告知を図ります。

【鳥取カニフェア開催概要】

- ◆開催期間：平成28年2月22日(月)～3月6日(日)
- ◆開催エリア：「銀座」「新橋」エリアを中心とした21店舗で開催
- ◆料理ジャンル：日本料理・イタリアン・フレンチ・中国料理 他
- ◆参加店舗：【日本料理】
(店舗名50音順) 銀熊茶寮／銀座 あさみ／銀座 四季庵／銀座 朱雀／銀座不二家みやちく
木挽町 とも樹／酒房 伊織／寿司幸本店／三笠會館 懐石・しゃぶしゃぶ吉野／
琳千／和酒バル 廻
【イタリアン・フレンチ】
アナステシア／S+エスプリュス／銀座イタリー亭／トラッポラ／
ジャッジョーロ銀座／SIRENA／ビストロカフェ ももてなし家（アンテナショップ
とっとり・おかやま新橋館）／リストランテ クロディーノ
【中国料理】
味の中華 羽衣
【各国料理】
フィッシャーマンズ・バル
- ◆使用食材：鳥取県産紅ズワイガニ・鳥取県産松葉ガニ

〈鳥取県産 紅ズワイガニ・松葉ガニについて〉

鳥取県産 紅ズワイガニ



【豊かな味わい】

- ・松葉ガニーぎっしりつまった身は、しっかりした歯ごたえで、上品な旨味が特徴的です。
- ・紅ズワイガニー甘みの強い味わいとあざやかな紅色が特徴で、その身は繊細かつジューシーです。

【様々な調理に“使える”食材】

ともに、和・洋・中など様々な料理に応用ができます。生・茹で・焼きなど、どのような食べ方でも素材の味わいが楽しめます。

鳥取県産 松葉ガニ



【ともに美味しく味わえる“鳥取のカニ”】

高級食材として有名な松葉ガニ。その味は「冬の味覚の王者」としても有名です。その松葉ガニと比較しても「紅ズワイガニ」は味と価格を比較しても、高いコストパフォーマンスを持つ食材です。

【品質と貴重な海の恵みを厳しい管理で】

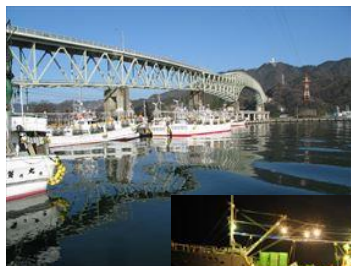
「松葉ガニ」「紅ズワイガニ」とともに、資源保護のため、漁獲量に制限を設けています。また、鳥取県や兵庫県の独自の取り組みとして、漁獲サイズは省令よりも厳しい独自での制限を設けています。

【日本一の水揚げ量】

境漁港など県内主要漁港でのカニの水揚げ量は、日本全国の約45%の割合を占め、全国有数のカニの一大産地となっています。

【カニを長く・おいしく楽しめる】

「松葉ガニ」は11月～3月と限られた漁期になりますが、「紅ズワイガニ」は9月～6月まで10ヶ月間と長く漁獲ができます。鳥取県はほぼ1年近くおいしいカニを食べられる環境にあります。



〈食のみやこ鳥取県〉

鳥取県の農林水産物のアピールと地域の活性化

鳥取県では「食のみやこ鳥取県」をかかげ、「食」をキーワードとした取組みを進めています。海・山・里の豊かな自然環境に恵まれた鳥取県では、素晴らしい食材が数多く生み出されています。この素晴らしい地域の農林水産物をアピールするとともに食を通じて地域の活性化を図ります。

【本件に関するお問合せ先】

「鳥取カニフェア」運営事務局（株式会社メディエイトKIRI）
担当 土居 TEL：03-3262-7517