

## 地元食材、日本酒、伝統工芸品のマリアージュを体験！

### 先着15名限定、地元食文化を再発見する 松山市協力のレストランイベント第一弾を開催

【日時】3月19日（日）12:30-15:30（12:00開場）

【場所】「日本料理 和敬」愛媛県松山市三番町4-5-11 3F

飲食店情報検索サイト「ぐるなび」を運営する株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：久保証一郎 以下、ぐるなび）は、地元食材の活性化と食文化振興のために、松山市内の飲食店において、地元食材、愛媛の日本酒、伝統工芸品のマリアージュをコンセプトに、一般消費者向けに地元食文化の再発見を目的としたレストランイベントを順次開催していきます。その第一弾として、松山市協力のもと、2017年3月19日（日）に「日本料理 和敬」で開催。先着15名（参加費8,000円）様限定で募集します。

パートナーシェフは、南麻布「分とく山」本店で4年間研鑽を積み、故郷である愛媛県で「日本料理 和敬」を開業された竹村竜二店主。このイベントのために生産者のもとを訪ね、改めて故郷の地元食材と向き合い、持ち味をいかした渾身の料理を作ります。

まつやま農林水産物ブランド認定の「松山ひじき」をはじめ、松山市の伝統野菜の「庄大根」、愛媛の品種である柑橘「甘平」、愛媛が誇る養殖魚である「鯛」、昔ながらの食文化である「雉肉」など個性的な食材を使用。また、料理と日本酒のペアリングを楽しむために、愛媛県を中心とした日本酒を取り扱う「横田酒店」が最適な日本酒をセレクト。そして、今回は器にも趣向を凝らしており、メイン料理に合わせて、愛媛県の磁器である砥部焼をオリジナルで制作。大西陶芸の協力のもと、竹村店主のアイデアを形にしています。さらに、日本酒は砥部焼のお猪口でお楽しみいただきます。

#### ■レストランイベント「松山ローカルレストランsachi」概要

開催日時 3月19日（日）12:30-15:30（12:00開場）

愛媛・松山の食材： 鬼北熟成きじ・松山ひじき・福の鯛・庄大根・甘平

愛媛県の日本酒： 横田酒店セレクト5種類

参加費 1名様8,000円（税・サ込）

定員 15名（東京ローカルレストランsachiのサイトにて要予約）

場所 「日本料理 和敬」愛媛県松山市三番町4-5-11 3F

アクセス 伊予鉄道城南線 市役所前駅・松山市駅前駅 徒歩6分

応募方法 東京ローカルレストランHP（<http://sachi.tokyo-local.restaurant/>）にて

応募メ切 3月12日（日）※応募多数の場合は抽選



<当日ご提供予定のメニュー>

先付二種／「松山ひじき」胡麻和え、「鬼北熟成きじ」辛子和え

割鮮／「福の鯛」松皮炙り

蒸し物／「庄大根」と「鬼北熟成きじ」重ね蒸し 浅葱・「甘平」ポン酢

焼き物／「福の鯛」菜種焼き

食事二種／「松山ひじき」御飯、「庄大根」おろし飯

甘味／「おおたに果樹園の人参」カステラ

※内容は変更になる可能性があります。