

その**食材**どうやって  
**生産**されているか考えたことありますか？

農業の生産現場に  
思いをはせる

5日間!!

# こだわりの 食材フェア

KODAWARI-NO-SYOKUZAI-FAIR

平成  
26年 **3月10日(月)~3月14日(金)**

下記ビル内の飲食店街で

**5日間限定オリジナルメニュー**が召し上がれます

■会場《参加ビル》

日比谷国際ビル / 日本プレスセンタービル  
富国生命ビル / 飯野ビルディング  
東京丸の内・国際ビル

※ランチタイムまたはディナータイム

## いわて短角和牛

放牧、国産のえさに  
こだわって  
育てました!

## 肥後あそび豚

環境と  
食品リサイクル飼料に  
こだわり愛情いっぱい  
育てました!

## つまんでご卵

ニワトリの幸せを  
考えた環境で  
のびのびと育てました!

## 機能性農産物

高糖度トマトや  
ピーナッツブラウト  
栄養価が数倍高い  
たまねぎなど!

### 参加店

日比谷国際ビル [B1F] BLOSSOM & BOUQUET 日比谷国際ビル店 [B2F] 寿し屋の勘八 凜 / 和伊の介 / 西安餃子 小桃の里  
Uo魚 日比谷シティ店 / そじ坊 / フレンド四季 / 宇和 / インド料理専門店 スパイスキッチン / らーめん厨房 むつ新  
マッコリ酒家&韓国家庭料理 ほど

日本プレスセンタービル [10F] レストラン アラスカ [B1F] 炭火焼き おか田 / 楽串庵

富国生命ビル [28F] 聘珍樓 [1F] 東京會館 パビヨン [B1F] ラ・ベルデ 日比谷店 [B2F] 朝挽もつ焼 芝浦本家 日比谷店  
藪蕎麦 / 天舞利 / 御旦孤 / 萬里 日比谷店 / お茶漬け膳 八十八樂

飯野ビルディング [2F] Porto di seno [1F] FINN McCOOL'S 霞ヶ関店 [B1F] 信州酒房 蓼科庵 / 日比谷 琥白 / ジンジン  
イエローバンパー / BLOSSOM & BOUQUET SANDWICH 飯野ビル店 / 泰南飯店

丸の内国際ビル [B1F] とかちの... / にっぼんの...

# こだわりの食材とのコラボメニューをお楽しみください。

## 参加店&コラボメニュー

メニュー詳細については店頭にてご確認ください。 ※表記内容は予告なしに変更になる場合がございます。

### 日比谷国際ビル

B1F

#### BLOSSOM & BOUQUET 日比谷国際ビル店

シャキシャキヤーコンを使った2種類のサンドイッチ

B2F

#### 寿し屋の勘八 凛

つまんでご卵のオリジナル玉子焼き

#### 和伊の介

つまんでご卵と肥後あそび豚のカルボナーラ

#### 西安餃子 小桃の里

ピーナッツもやし入り肥後あそび豚肉野菜炒め

#### Uo魚 日比谷シティ店

あそび豚のミルフィーユかつ  
さらさらレッドの玉ねぎサラダ

#### そじ坊

ピーナッツもやしの山葵和え など

#### フレンド四季

肥後あそび豚と有機人参の酢豚お弁当 など

#### 宇和

つまんでご卵生たい飯  
もやし・玉ねぎ・ヤーコン・豚の前菜

#### インド料理専門店 スパイスキッチン

プレミアムビーフカレー

#### らーめん厨房 むつ新

つまんでご卵と高糖度ミニトマトの炒めもの

#### マッコリ酒家&韓国家庭料理 ぼど

短角和牛の炙り焼き

### 日本プレスセンタービル

10F

#### レストラン・アラスカ日本プレスセンター支店

いわて短角和牛ストロガノフ風有機野菜添え

B1F

#### 炭火焼き やきとり おか田

短角和牛の煮込み(定食)  
高糖度トマトの塩づけ

#### 楽串庵

肥後あそび豚のスパイシー炙り焼き

### 富国生命ビル

28F

#### 日比谷 聘珍樓

こだわりの食材ランチコース

1F

#### 東京會館 パビヨン

肥後あそび豚のロースパネソテー

B1F

#### ラ・ベルデ 日比谷店

肥後あそび豚のグリル季節の野菜添え ほか

B2F

#### 朝挽もつ焼 芝浦本家 日比谷店

つまんでご卵月見肉玉  
あそび豚のさっぱり豚しゃぶ

#### 藪蕎麦

おいしい玉子の親子丼・玉子丼

#### 天舞利

あそび豚のしゃぶしゃぶ

#### 御旦孤

"福岡県産つまんでご卵使用"出汁巻きたまご

#### 萬里 日比谷店

ピーナッツプラウトのタンメン  
肥後あそび豚のトロトロ煮

#### お茶漬け膳 八十八楽

肥後あそび豚のやわらか煮

### 飯野ビルディング

2F

#### Porto di seno

自然の恵みタップリ!千葉産有機人参スープ

1F

#### FINN McCOOL'S 霞ヶ関店

短角和牛ステーキさらさらレッドオニオンソース

B1F

#### 信州酒房 蓼科庵

特製!カツ煮定食~肥後あそび豚使用~

#### 日比谷 琥白

福岡自然卵養鶏つまんでご卵の親子丼

#### ジンジン 飯野ビル霞ヶ関店

高糖度トマトとベーコンの菜園風パスタ

#### イエローバンブー

牛肉角の煮込み入りフォーレモンガラスと唐辛子風味

#### BLOSSOM & BOUQUET SANDWICH 飯野ビル店

シャキシャキヤーコンを使った2種類のサンドイッチ

#### 泰南飯店

肥後あそび豚のロースパネソテー雲白肉

### 東京丸の内・国際ビル

B1F

#### とかちの・・・

肥後あそび豚のあぶり焼き

#### にっぽんの・・・

こだわり食材のセイロ蒸し

# 生産者のこだわり紹介

## 生産現場の情報発信

食べている農産物がどのように作られているのかあまり知らない方が多いのではないのでしょうか？そこには、生産者のこだわりやものづくりの精神、高品質の農産物を生む技術や創意工夫があふれています。「こだわりの食材フェア」ではおいしい農畜産物を食べながら生産現場に思いをはせて頂きたいと思えます。



### (有)緑の農園(福岡県糸島市)

こだわったのは「鶏たちが幸せと感じる飼いや」緑の農園ではあえて通常では考えられないくらい非効率的な飼いで、鶏にストレスを与えないことを追求しています。清潔に保たれている鶏舎は臭いがなく糞もいません。そこで鶏たちは健やかに育っています。

こだわりポイント

### つまんでご卵



1年間室温で放っておいても、中身の黄が全然増えない清潔な卵。臭いもなく、蜘蛛の巣1つもない清潔な鶏舎で健やかに暮らす鶏たちが産みました。健やかに育つ鶏たちが産む卵は黄身がたまめるほど新鮮で、濃厚な味わいにもかかわらず、低コレステロール低カロリー。まさに健康卵というほかありません。

【お問い合わせ先】 <http://www.natural-egg.co.jp/>



### セブンフーズ(株)(熊本県菊池市)

セブンフーズでは未来の環境を考えています。畜舎は全て汚水が出ない発酵床(右上写真の床)で、使用後の発酵床は堆肥として野菜や飼料用作物の栽培に利用されます。さらに、その飼料用作物や加工の過程で出た食品のあまりなどを飼料として利用し資源が循環する養豚を行っています！

こだわりポイント

【お問い合わせ先】 <http://www14.ocn.ne.jp/~sevenfoo/>

### 肥後あそび豚



アニマルウェルフェア(動物愛護)を実践！豚たちは広く環境の良い畜舎で愛情と情熱を注がれ、のびのびと育っています。また、飼料はセブンフーズ自ら設計を行っており、豚たちは豚の健康、安心・安全、肉の美味しさ、そして環境まで考えた飼料で育てられています。



### 柿木畜産(岩手県久慈市)

高カロリー高タンパクな輸入飼料ではなく、自家製の干し草や大豆・トウモロコシなどすべて国産の飼料で育てています。輸入飼料を食べさせるとどくなりがちな脂も国産飼料だとさらりとした味わいになり、赤身ならではの旨みが進みます。

こだわりポイント

【お問い合わせ先】 <http://www.kakiki-chikusan.com/>

### いわて短角和牛



寒暖に強く、厳しい自然環境でも適応できるよう改良され、昭和32年に日本固有の肉専用種として認定。澄んだ空気と水、豊富な牧草に恵まれた広大な草原でのびのびと育っています。肉質は脂肪分が少ないヘルシーな赤身肉で、とろけるような霜降りとほろもつた歯ごたえ、かみしめる食感と肉の旨さを味わう牛肉です。



### (株)生産者連合デコポン(千葉県成田市)

食べ物には体を育み、命を紡ぐ。だからこそ、農薬や化学肥料の使用を出来るだけ抑えた野菜を育てて、消費者の皆さんへ美味しさと安全をお届けしたいと考えています。

こだわりポイント

【お問い合わせ先】 <http://www.decopon.co.jp/>

### 有機農産人参 高糖度ミニトマト 完熟人参ジュース



有機農産で共に美味しさにもこだわって作った人参と、フルーツのように甘いミニトマトです。また、完熟した無農薬人参をすりおろした果肉と果汁98%、国産レモン果汁1%と国内産柑橘を天然酵母で熟成した「果物エキス」1%をミックスしたジュースです。



### (有)植物育種研究所(北海道栗山町)

町内が一体となって地域ブランド化に取り組んでおり、農+産、学、官が連携し「栗山町タマネギプロジェクト」としてオリジナル品種の研究、加工品の開発、生産の標準化などに取組み「オンリーワン」を目指しています。

こだわりポイント

【お問い合わせ先】 <http://ikushu.com/>

### ざらざらレッド(たまねぎ)



体脂肪を減らし、高血圧や糖尿病に効果があるとされる「ケルセチン(別名:ビタミンP)」を従来の玉ねぎの1.5~3倍も含まれていて、血液を「ざらざら」にする効果が期待できます。また、花粉症の炎症を抑える効果やアレルギーを抑制する作用もあるといわれています。



### 出萌(株)(福岡県糸島市)

いずものピーナッツブラウトは、一切農薬等を使用せず、無添加・無漂白で栽培しています。安心・安全を追求し、脊振山系のミネラル豊富なおいしい地下水のみで栽培しています。

こだわりポイント

【お問い合わせ先】 <http://izumo-k.jp/>

### ピーナッツブラウト



ピーナッツの原産地は南米アンデス地方で、その新芽(スプラウト)は古くから健康食材として食されてきました。栄養成分について雑穀と比較してみると、カルシウムは6倍、食物繊維は4倍など非常に高い栄養価を持つ一方で、カロリーはピーナッツの1/7~1/10(普通の野菜並み)と低く、美味しく健康になれる食材です。



### 陽子ファーム(埼玉県所沢市)

落ち葉と米ぬかを混ぜて作った堆肥をベースに、土の微生物やミミズの力を借りて極めて自然に近い土を作り上げています。この土で野菜を作ると野菜本来の美味しさが引き出されます。

こだわりポイント

【お問い合わせ先】 <http://www.yokofarm.com/>

### ヤーコン



オリゴ糖の王様といわれ、血液中の脂質改善と腸を元気にする効果があります。ワインやブドウに含まれる抗酸化性物質(ポリフェノール)など、老化や病気の原因となる活性酸素を除去する強力な成分もたくさん含まれているため、ダイエット効果や糖尿病予防、動脈硬化予防、体内の酸化防止などの効果が期待できます。