

おだやかな
瀬戸内で
育まれた

香川の「よりすぐりもの」フェア

2011年7月1日(金)～31日(日)



シェフが
現地に行って、
味わってきました!

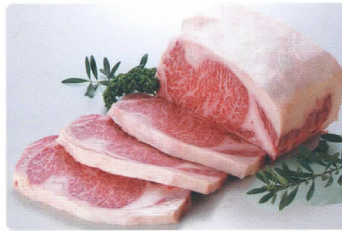


東京の有名なシェフ達が香川を訪れ、生産地を訪問。そこで味わった「よりすぐりもの」の食材たちをシェフたちがお店の料理として提供いたします。是非フェア期間中にご堪能ください!

<http://pr.gnavi.co.jp/promo/kagawa/>

讃岐牛

和牛の中でも上位ランクのみに与えられる「讃岐牛」ブランド。上等な霜降り肉で、食べたときのとろけるような口あたりと、ジューシーな味わいが特徴です。



「讃岐牛」の食肉工場を取材の様子。



瀬戸の地魚

香川県は瀬戸内海に囲まれた、海の恵み豊かな県です。今回、協賛店に提供される魚介類は航空便で提供されます。DAYゼロ、つまり漁獲されたばかりの魚たちが飲食店に届き、訪れた方の口元に運ばれるのです。



高松漁港で地魚を視察するシェフ達。



アスパラガス

香川が贈る新ブランド「さぬきのめざめ」の新味。穂先の締りがよく、食感がやわらかいことが特徴。収穫し始めの春芽はとて甘く、葉の陰にならないように育てる夏芽は色があざやかです。



「さぬきのめざめ」を試食するシェフ。



香川の食材いろいろ

瀬戸内海式気候の豊かな環境によって育まれた食材の宝庫、香川。まだまだあります! 小豆島のオリーブ、歴史息づく醸造の醤油などなど...



オリーブオイル



醤油



生素麺



黒米(古代米)



白味噌

協賛店舗の
詳細は裏面へ!

