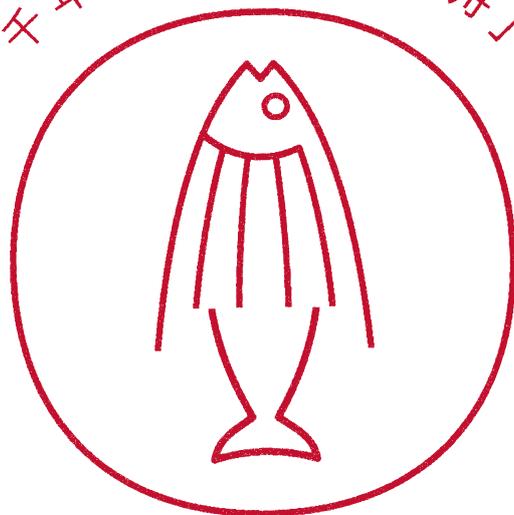


古
い
が
新
し
い
！

千年を継ぐ「味の箱舟」



西伊豆しおかつお

味めぐりウィーク

Nishi-Izu Shiokatsuo Ajimeguri Week

2017 2.20 Mon → 2.25 Sat

西伊豆に伝わる伝統食、千年の時を継いだ「しおかつお」。
世界スローフード協会「味の箱舟」認定の貴重な「しおかつお」を
伝統を活かしつつ、先進感を取り入れた和・グリルなど
いま注目の5店で味わう1週間。



Nishi-Izu



バーンヤード銀座

柏庵

大森
そば処「はくあん」



ぶーみん Vinum
東京スクエアガーデン店

京矢

京矢 銀座店



神田
東京オープン プチ

※2月6日から先行スタート

※2月6日から先行スタート

01

バーンヤード銀座

bistro BARNYARD (ビストロ バーンヤード)

いま料理界やメディアで大きく注目される男、篠料理長が腕を振るうカルフォルニアンビストロ・バーンヤード。地産地消「Farm to table」をコンセプトに、和洋問わず食材を料理に活かし切る。客を最も喜ばせるそのチャレンジングに、鯉食文化を賭けてみた。

[電話] 03-6228-7400

[営業時間] 11:00~23:00 ※定休日無し

Lunch 11:00~14:30 Tea 14:30~17:00 Dinner 17:00~23:00

中央区銀座1-8-19 KIRARITO GINZA 7F



キタイモとマッシュルームのホットサラダ かつお節の粉ドレッシング

ディナータイム時アラカルトメニューでの提供
1,566円(税込)

豪快なホットサラダは、粉をかけていただく。スパイシーに調合された西伊豆のかつお節と菊芋の調和は、間違いなく、沈む西海岸の夕陽の味だ。



白子とホタテのムニエル かつおの塩辛とヨーグルトのソース

ディナータイム時アラカルトメニューでの提供
1,836円(税込)

やわらかでクリーミーな白子と、甘いホタテをムニエル。添えたソースはかつおの塩辛が隠し味の、ほんのり甘いヨーグルト風味。



鮮魚のポワレ かつお魚醤のソース

ディナータイム時アラカルトメニューでの提供
4,104円(税込) / ランチタイム時コースメニュー
内 プリフィックス ランチコース 2,160円(税込)

新鮮な白身魚をポワレに。ソースは、西伊豆で造られる極上のかつお魚醤をベースの「洋風ボン酢」。かつお魚醤は、一皿のなかでバターと渾然一体を成す。



ポトフ かつお出汁仕立て エゴママスタード添え

ディナータイム時アラカルトメニューでの提供
2,808円(税込)

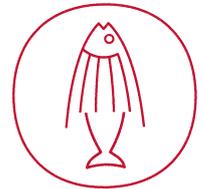
西伊豆田子節をふんだんに使った、澄み切った出汁でいただくポトフ。ドライトマトや紅芯大根が見た目にも鮮やかで、食欲をそそる。



みちのく清流若鶏の チキンロール

ディナータイム時アラカルトメニューでの提供
3,780円(税込)

アンチョビの代わりに、しおかつおMIXのタブナートをくるんだ、みちのく清流若鶏をロースト。海と大地の野趣あふれる味わいが奏でる、ワイルドなハーモニー。



02

柏庵



大森が、酒どころとして地盤を上げている、その立役者の1軒が柏庵。そば処として「蕎麦屋酒」通を唸らせ続けた料理は、カウンター割烹で夜楽しみたい客を順番待ちさせている。地方食材の研究を欠かさない五味店長に、鯉食文化の新たな解釈をお願いした。

[電話] 03-3298-0022

[営業時間] 11:00~21:00 20:00~24:00*

*カウンターのみの日本酒バーになります

[定休日] 日曜日(祝日の場合は営業)

大田区大森北1-29-1 大森柏庵ビル1F



しおかつおとチーズと柿

800円(税込)

伝統的な食の知恵、焼酎柿。渋が甘くトロッと変身した柿のスライスに、チーズを乗せ、そして味の箱舟しおかつお。見た目からは想像できない、シンプルかつ大胆な取り合せを堪能アレ。



しおかつお白和え

600円(税込)

ほうれん草やお揚げなどの白和えを、しおかつおで食す。豆腐の上品な甘味が、しおかつおの塩辛でより引き立ち、見た目も美しい上品な高級料理に仕上げられる。



田子節おろし蕎麦

950円(税込)

手造りの超高級鯉節は、花鯉としてそのまま蕎麦にかけて食べるのが一番。かき揚げと大根おろしが隠れてしまうほど、たっぷり山盛りの鯉節蕎麦は、そば処としての真骨頂。

03

ぶーみん Vinum

東京スクエアガーデン



裏銀座に3店展開する、肉料理とナチュラルワインのお店。ガッツリと肉を楽しみたいひとにいま人気。普通の和食店では、「味の箱舟」の域から出られない。まったく新しい発想を求めて、野口店長のクリエイティビティをコラボした。

[電話] 03-3527-9454

[営業時間] 月~金 11:30~14:00 17:30~23:00

土 11:30~14:00 17:30~22:00

[定休日] 日曜日・祝日ランチ

中央区京橋3-1-1 東京スクエアガーデン B1F



かつおの塩辛と クリームチーズのブルスケッタ

2個 626円(税込)

西伊豆のかつおの塩辛をクリームチーズとオリーブオイルで合わせたブルスケッタ。黒胡椒をアクセントに。スパークリングや白ワインと合わせて、塩辛がスターターになる!

「しおかつお」とは?

「しおかつお」とは、カツオを丸ごと塩に漬けこみ、乾燥させて作られる、カツオの乾干し塩蔵品です。その歴史はとて古く、税金として奈良の都・平城京に送られたりしたのもカツオの塩蔵品で、約千年の歴史があります。「しおかつお」が西伊豆の田子地区で保存食として作られるようになったのは、江戸時代からと文献に書かれています。現在、「しおかつお」を古来より伝えられた加工方法をもとに製造し続けているのは、世界でも西伊豆田子地区だけです。



04

京矢 銀座店

旬の魚介を中心に、工夫を凝らした逸品とお酒を出してくれる、銀座の隠れ家。肩肘張らず背伸びせず食事ができる。しおかつおの千一年目の姿をどう調理するか、控えめながら日々研鑽を惜しまない佐藤店長に白羽の矢を立てた。

[電話] 03-3571-0234

[営業時間] 17:00~24:00

[ランチ営業] 日曜定休(土曜不定休)

中央区 銀座 8丁目10-8 8丁目10番ビル3階



しおかつお 燻製豆腐

648円(税込)

豆腐を燻製し、塩気と燻味を搾掛けてで補い合い、新鮮きゅうりのパリパリの食感で味わう逸品。醍醐を思わせる不思議な仕上がりに。



しおかつお 白玉みぞれ餡わさび添え

648円(税込)

しおかつおの刻みを練り込んだ白玉を、みぞれ餡でいただく。仕上げには、これも西伊豆の名産本わさびを添えて。



しおかつお 磯辺揚げ

540円(税込)

絶妙な塩の抜き加減のしおかつおスライス、サッと磯辺揚げに。火が通り過ぎず、食感はいくまで揚げたてサクサク。



しおかつおの共和え

324円(税込)

麹など一切使用しない発酵食品・西伊豆のかつおの塩辛と、しおかつおを和えた。痺れるほど強烈な塩辛さの向こうに、鯉節の原点の濃厚な旨味が潜む。



季節野菜のしおかつお煮

648円(税込)

鯉節の出汁で、季節野菜としおかつおを炊き合わせた。西伊豆は、鯉節の名産地。かつお三味の旨味がたっぷり染み込んだお野菜に、ホクッとさせられる。



しおかつお茶漬け

648円(税込)

世界で唯一生産されるしおかつおの産地・西伊豆の、伝統的ないただき方は、しおかつおのお茶漬け。世代を超えて受け継がれてきた定番メニューで、

05

東京オーブンチ

神田発で、地方食材の素晴らしさや生産者のこころを代弁し続ける東京オーブン。調理にも南部鉄器にこだわる、オーブン料理とワインの店。肉女子にも人気の、肉料理が得意なこの店だが、長野料理長なら、塩と鯉という生産者の課題を解決してくれると考えた。

[電話] 03-6206-0789

[営業時間] 月~金 17:00~24:00(L.O.23:00)

土・日・祝 お休み

千代田区内神田2-8-12 イチカワビル 1F



温野菜のしおかつお パーニャカウダ

1,280円(税込)

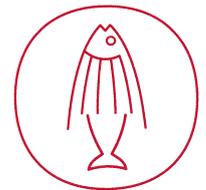
南部鉄器で蒸し焼きにして美味しさを閉じ込めたヘルシー東京野菜パーニャカウダ。しおかつおアクセントが、野菜本来の力を引き立てる。



十勝ハーブ牛ローストビーフ しおかつおソース添え

2,280円(税込)

東京オーブンが自信を持ってお勧めする、十勝ハーブ牛のローストビーフ。牛本来の持つ味わいが、しおかつおソースで際立つ。



かつおの塩辛ドフィノワ (フレンチグラタン)

980円(税込)

フランス郷土料理のドフィノワ。こちらのベースにかつおの魚醤を使用し、具材にかつお塩辛を忍ばせた逸品。チーズとワインとのリアージュをお楽しみください。

味の箱舟(Ark:アルカ)とは?

スローフードインターナショナルの進める運動で、世界各地で伝統的に栽培・食されてきた、固有の在来品種または加工食品の中で、小さなつくり手による希少で消えようとしているものなどがあるガイドラインで選定し、「味の箱舟」に登録。広報活動、消費や流通などの支援策によりその生産や消費を守り、地域における食の多様性を守ろうという運動です。「食べる文化財」や「食の世界遺産」とも言われています。現在、日本では「西伊豆のしおかつお」をはじめ、30種類以上の食材・食品が「味の箱舟」に登録されています。

主な日本産「味の箱舟」認定食材

品目	地域	種別
八列トウモロコシ	北海道 / 帯広	青果
日本短角種	岩手県 / 岩泉町他	和牛
しおかつお	静岡県 / 西伊豆町	海産物
安家地ダイコン	岩手県 / 岩泉町	青果
長面の焼きハゼ	宮城県 / 河北町	海産物
雲仙コブタカナ	長崎県 / 雲仙市	青果



「しおかつお」だけじゃない！こんなに面白い西伊豆！

“ふるさと”と言いたくなる夕陽のまち「西伊豆町」の魅力は「しおかつお」だけではありません！

四季折々に、朝と夕に表情を変える美しい自然環境、伊勢エビや金目鯛、イカやところてんを始め豊富な海の幸、黄金色に輝く日本一の夕陽の町、釣りにダイビングやシーカヤック、キャンプなどのアウトドアレジャースポット、ガラス工芸なども楽しめます。様々な楽しさ・発見がある「西伊豆町」に是非お越しください！

投稿であたる ご自宅で“西伊豆味めぐり”のチャンス！



1	2
	3
4	5
	6

- 1 日本一の夕陽(大田子海岸)
- 2 新鮮な金目鯛
- 3 漁れたての伊勢エビ
- 4 堂ヶ島火祭り
- 5 ダイビング(堂ヶ島)
- 6 シーカヤック(堂ヶ島)

西伊豆特産品セット3,000円相当合計10名様にプレゼント

実際に店舗で特別メニューを食べた方はもちろん、SNSで「西伊豆しおかつお 味めぐりウィーク」の情報を拡散していただいたすべての方の中から事務局が厳選してプレゼントします。

キャンペーン参加方法 (応募期間:2月6日[月]~2月25日[土]投稿分まで)

- ① SNS(Instagram・Facebook・Twitter)上でハッシュタグ「#西伊豆しおかつお」を付けて「西伊豆しおかつお 味めぐりウィーク」の情報を投稿していただきます。
味めぐり参加5店舗での特別メニューを食べた様子を写真に撮って、感想やご意見、ハッシュタグとともにSNSに投稿ください。
- ② イベント終了後、上記の条件を満たした投稿1回につき応募1回とみなして事務局が厳選し当選者を決定します。
お一人あたりの投稿に回数制限はありませんが、ユニークな投稿だったり、「いいね」の数やリツイート・シェアの数が多い投稿ほど、当選のチャンスが高くなるかも！
- ③ 当選者には事務局よりSNSの機能を使ってダイレクトメッセージをお送りしますので、メッセージを受け取れる設定にしておいてください。
メッセージが受け取れない場合は賞品をお渡しができない場合がございますのであらかじめご了承ください。

店舗情報などは特設サイトをご覧ください

西伊豆しおかつお 味めぐり

<http://www.muramachi.tokyo/nishiizu2017/>



主催 | 静岡県西伊豆町 運営事務局 | 一般社団法人むらまち結び

お問い合わせ | Tel.03-3265-3220 Fax.03-3265-3220 Mail.otegami@muramachi.tokyo

特設サイト | <http://www.muramachi.tokyo/nishiizu2017/> Facebook | <http://www.facebook.com/nishiizu2017/>

