

食のみやこ鳥取県

「鳥取和牛オレイン55」期間限定フェア

和牛の新ブランド「鳥取和牛オレイン55」オリジナルメニューを
歴代米国大統領に腕をふるったシェフがプロデュース



「鳥取和牛オレイン55」のミラネーゼ

鳥取県(平井伸治知事)は、首都圏における鳥取県農産物の情報発信の一環として、歴代米国大統領に腕を振るった山本秀正シェフの店舗にて「鳥取和牛オレイン55」を使った期間限定メニューを提供します。

鳥取和牛オレイン55は、牛肉脂肪中にオリーブオイルの主成分でもある「オレイン酸」を55%以上含むもののみを厳選した和牛の新ブランドです。オレイン酸は牛肉の口溶けの良さに関係していると言われており、**やわらかくて口溶けがよく、肉汁がじゅわっと広がり、それでいてしつこくない上質な脂が特徴**です。

今回のフェアが実施されるのは、**米国大統領の就任晩餐会で総料理長を務めた山本秀正シェフ**がプロデュースするイタリアンレストラン「セストセンソ」「セストセンソアッカ」「カステルモーラ」の3店舗です。山本シェフ監修のもと、「鳥取和牛オレイン55」の良さを引き出したオリジナルメニューが提供されます。

セストセンソアッカでは、「鳥取和牛オレイン55」のミラネーゼ(ミラノ風カツレツ)を、セストセンソでは、「鳥取和牛オレイン55のタリアータ」滋味溢れる秋野菜を添えてを、カステルモーラでは「鳥取和牛オレイン55のローストビーフとミックスサラダを乗せたヘルシーピッツァ 爽やかなグレープフルーツの香り」と「鳥取和牛オレイン55とイタリア産チーズとオリーブを挟んだパニーニ 季節野菜のピクルス添え」をお楽しみいただけます。ぜひ、鳥取県の美味をご堪能ください。

鳥取和牛オレイン55
期間限定フェア概要

■ 2013年9月21日(土) ~ 9月27日(金)

セストセンソ アッカ (渋谷ヒカリエ6F) 03-6434-1461

■ 2013年10月4日(金)

セストセンソ (新宿高島屋13F) 03-5361-1242

■ 2013年10月11日(金) ~ 10月17日(木)

カステルモーラ (羽田空港第2旅客ターミナルビル5階) 03-6459-9555



シェフ 山本 秀正 (やまもとひでまさ)

フランス料理の巨匠ロジェ・ヴェルジェ氏に師事。1984年「リッツカールトンワシントンD.C.」の総料理長に就任し、28歳にしてレーガン、ブッシュ、クリントン歴代3大統領の就任晩餐会総料理長を歴任。2005年「マンダリンオリエンタル ホテル東京」の初代総料理長に就任。現在は日本やシンガポールなどで話題の最新施設にレストランをつくる他、FBコンサルタンなど、幅広く活躍中。

■本リリースおよび取材に関する問い合わせ先

株式会社トランスミッション 担当:菅森・大金 Mobil:090-8851-8830(菅森) Mobil:090-3563-5894(大金)
〒111-0051 東京都台東区蔵前2-15-5MIRRORビル2F TEL:03-5825-4374 FAX:03-3865-1774
E-mail:smasumi@rr.ij4u.or.jp(菅森) oogane@bc.ij4u.or.jp(大金)

■「食のみやこ鳥取県」に関する問い合わせ先

鳥取県商工労働部兼農林水産部 市場開拓局市場開拓課
〒680-8570 鳥取県鳥取市東町一丁目220番地
TEL:0857-26-7767 FAX:0857-21-0609 E-mail:shijoukaitaku@pref.tottori.jp
<http://www.pref.tottori.lg.jp/syokunomiyako/>

〈食のみやこ鳥取県とは〉

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県政を進めています。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。



鳥取オリジナルブランド和牛「鳥取和牛オレイン55」

江戸時代から和牛の産地として良牛が受け継がれてきた鳥取県。全国の**有名ブランド和牛の始祖牛**となっているのも**鳥取県の種雄牛**です。オリーブオイルの主成分でもある「オレイン酸」が多いことで知られる”鳥取系”の血統。鳥取和牛の中から、この**オレイン酸を55%以上含む牛肉を「鳥取和牛オレイン55」としてブランド化**しています。



鳥取県の種雄牛「気高」号

脂肪の“まろやかさと質”にこだわった新ブランド和牛



- やわらかく、くちどけがよい。
- 霜降りと赤身とのバランスの良さ。
- 肉そのものの味がじゅわっと広がる。

オレイン酸の融点は16度と低く、オレイン酸含有率の高い脂肪は、低い温度で融ける、いわゆる融点の低い脂肪となります。調理した場合には、好ましい芳香を放ち、牛肉のくちどけや風味が良いとされています。

■キャンペーンメッセージ

旨味とキレの
鳥取和牛 **オレイン55**

旨味とキレというおいしさ、オレイン酸というヘルシーさ、「おいしくて健康」という人が根源的に求める価値を満たす食材として、その魅力を伝えていきます。

鳥取オリジナルブランド梨「新甘泉」「なつひめ」

栽培開始から100年を超える歴史をもち、日本一を誇る「二十世紀梨」。鳥取県は梨の名産地であり、数々の新品種も育成・栽培しています。鳥取県オリジナルブランド梨「**新甘泉(しんかんせん)**」と「**なつひめ**」は、外観が赤梨と青梨で異なりますが、甘味の強い赤梨「筑水(ちくすい)」と、青梨の代表「二十世紀」を親として、それぞれの良いところを受け継いだ高品質な梨です。

甘さ新感覚の赤梨「新甘泉」(しんかんせん)



- 糖度約14度を誇る、芳醇な甘み。
 - 赤梨でありながら二十世紀梨のシャリシャリとした食感を合わせ持つ。
- 【大きさ】約400g/玉
【旬】8月下旬～9月上旬

みずみずしく上品な味の青梨「なつひめ」



- 高級感のある黄緑色の果皮を持つ。
 - 糖度約12度の爽やかな甘みと、すっきりとした酸味が絶妙。
- 【大きさ】約350g/玉
【旬】8月下旬～9月上旬

■キャンペーンメッセージ



梨新品種のブランドパーソナリティを「**ちみ** 地味豊かな愛情フルーツ」と位置づけ。大切な家族と一緒に食べる喜びや大切な人へ贈る喜びのシーンを創出し、おいしさで「食のみやこ鳥取県」のブランド価値を伝えていきます。