

味にうるさい外国人も認める鳥取和牛オレイン55が
フレンチの巨匠 石鍋 裕シェフの極上レシピで「クイーン・アリス」に登場

2014年8月18日(月)よりスタート

フレンチの巨匠、石鍋 裕シェフ プロデュースによる 「鳥取和牛オレイン55」と 梨新品種「新甘泉」^{しんかんせん}スペシャルメニュー

期間：2014年8月18日(月)～10月8日(水)
場所：クイーン・アリス ガーデンテラス日吉



鳥取和牛オレイン55 サーロインの
低温調理お寿司仕立て アリス風

「鳥取和牛オレイン55」の旨味を引き立てるために、長時間かけて低温で調理。酢の代わりにレモン汁を使用したシャリと沖縄料理のシリシリのように醤油ベースの味付けでソテーしたニンジン、そしてわさび醤油がオレイン酸と口の中で調和し、豊かな味のハーモニーを奏でる。



新甘泉と白ゴマソースの
コンビネーション

新甘泉の甘さと白ゴマソースで
前菜にもピッタリのインターナショナル
な風味を持つ。



新甘泉の
デザートドリンク

新甘泉の甘さが活きる、
シャンパンに浸した大人の
デザートドリンク。

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、クイーン・アリス ガーデンテラス日吉との期間限定の特別コラボレート企画を実施いたします。今回、鳥取県が誇る「鳥取和牛オレイン55」と梨の新エース「新甘泉(しんかんせん)」が、**フレンチの巨匠 石鍋 裕シェフ**の手によって、オリジナルメニューとして登場。食通を納得させる逸品がご堪能いただけます。

「鳥取和牛オレイン55」は、和牛の脂質部分に多く含まれると、口どけと風味をよくするとされる**オレイン酸を55%以上含むブランド牛**です。オリジナルメニューでは、鳥取和牛オレイン55のサーロインを用いたお寿司仕立てをお楽しみいただけます。

「新甘泉(しんかんせん)」は、鳥取県が20年以上の歳月をかけて開発した**梨の次世代のエース**で、ほどよいシャリ感と抜群の甘みが特徴。オリジナルメニューでは、シャンパン、ジンジャーエール、ペリエなどお好みによって楽しめる「新甘泉のデザートドリンク」と、白ゴマソースと相性ぴったりの「新甘泉と白ゴマソースのコンビネーション」をご提供いたします。

2014年8月18日(月)から10月8日(水)まで、特別コースメニューまたはアラカルトとしてお選びいただけます。ぜひ、この機会にご取材ください。

※新甘泉のメニューは8月30日(土)から出荷終わり次第終了

※「鳥取和牛オレイン55」・「新甘泉」の詳細は次のページをご覧ください。

石鍋 裕(いしなべ ゆたか)シェフ

19歳で料理人を志し、コックやパティシエとして修行後、渡仏。“マキシム”“ヴィヴァロア”“ムーラン・ドゥ・ムージャン”などで修行した後、帰国。六本木“ビストロ・ロテュース”のシェフを6年間勤め、西麻布、銀座、日吉に“クイーン・アリス”をオープン。「皿の上の魔術師」にも例えられる美しい盛り付けは、本場フランスの料理人たちの間でも評価が高い。



QUEEN ALICE
ガーデンテラス日吉

クイーン・アリス ガーデンテラス日吉

〒223-8526 神奈川県横浜市港北区日吉4-1-1 協生館2F
ランチ：11:00-14:00 (L.O 13:30) ディナー：18:00-22:00 (L.O 20:30)
定休日 9月より毎週月曜日(8月中は水曜日定休)※祝祭日の月曜日は営業
TEL 045-566-2322

〈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」をきっかけ、「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「気高(けたか)」号**です。

鳥取和牛オレイン55は「気高」号の血統を受け継ぎ、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**牛肉で、厳選された和牛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、格別のくちどけや極上の風味を持つとされています。

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

■本リリース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 市場開拓局販路拡大・輸出促進課

〒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: hanro-yusyutu@pref.tottori.jp

<http://www.pref.tottori.lg.jp/syokunomiyako/>