

コンサートやお芝居とともに！
上質な時間のなかで「鳥取和牛オレイン55」と梨新品種「新甘泉」をご賞味ください。

東京・渋谷 Bunkamura
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」スペシャルドリンク

期間：2014年8月30日（土）～10月8日（水）

場所：Bunkamura（シアターコクーンビュッフェ・オーチャードホールホワイエ）



鳥取和牛オレイン55の
ハンバーガー

鳥取和牛オレイン55が持つ肉本来の旨味が口のなかでとろけるように広がる。

・ハンバーガー：鳥取和牛オレイン55100%使用
ソースは、鳥取県産らっきょうを使用したタルタルソース
・クロquetteハンバーガー：鳥取和牛オレイン55を使用。



新甘泉の
デザートドリンク

新甘泉の甘さが活きる、シャンパンやジンジャーエールなどお好みのドリンクを注いで楽しめる。

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、Bunkamura(東京・渋谷)にて、**フレンチの巨匠 石鍋 裕シェフ**の手による鳥取県が誇る「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)」を、オリジナルメニューとして展開いたします。いずれも、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言われる**オレイン酸を55%以上含む厳選されたブランド牛**です。オリジナルメニューでは、鳥取和牛オレイン55を使用したハンバーガー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」とご提供いたします。

Bunkamura内、シアターコクーンビュッフェとオーチャードホールホワイエにて2014年8月30日(土)から10月8日(水)までの期間限定(新甘泉のメニューは出荷が終わり次第終了)メニューです。ぜひ、コンサートや芝居の幕間での上質な時間とともに、ご賞味ください。

※「新甘泉」のメニューは出荷が終わり次第終了となります。

※「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

10代より料理に携わる環境に育ち、レストランや万博などで修業後、渡仏。「マキシム」などの有名レストランで修業後帰国。82年西麻布に「クイーン・アリス」を開業。日吉に「クイーン・アリス ガーデンテラス日吉」をOPEN。料理のみならず、食に関わる様々な分野でもその感性を生かし、食のプロデューサーとしても活躍。



Bunkamura

〒150-8507 東京都渋谷区道玄坂2-24-1

営業時間 10:00開館(1/1のみ全館休館)

※施設、店舗によって休館日、営業時間が異なります

TEL 03-3477-9111(大代表)

〈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

インプレッション株式会社 担当：柳田・井上

〒104-0061 東京都中央区銀座2-16-7 恒産第1ビル

TEL: 03-5148-3588 FAX: 03-5148-3577

E-mail: yanagida@impression-net.co.jp (柳田) inoue-t@impression-net.co.jp (井上)

■「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/>