

報道関係者各位

2015年1月19日

驚きのくちどけと旨味、脂がキレイな「鳥取和牛オレイン55」と
そのままでも甘い大山ブロッコリー「きらきらみどり」が日本料理の特別コースに！

2015年1月20日(火)スタート

日本料理の巨匠、分とく山 野崎 洋光 総料理長プロデュースによる
「鳥取和牛オレイン55」と大山ブロッコリー「きらきらみどり」の特別コース

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、「日本料理 分とく山」(東京・広尾)にて「鳥取和牛オレイン55」と大山ブロッコリー「きらきらみどり」の特別コラボレート企画を実施いたします。

今回使用いただく「鳥取和牛オレイン55」は、肉本来の旨味が広がり、やわらかく、くちどけの良さが特長の新ブランド和牛です。オリーブオイルの主成分でもあるオレイン酸を55%以上含み、脂肪の“まろやかさと質”にこだわっています。また大山ブロッコリー「きらきらみどり」は、有機質肥料を主体とした土づくりにより通常の約70%化学肥料を削減して栽培され、苦みやえぐみが抑えられており、そのままでも甘く、生でもおいしく安心して食べられます。

野崎総料理長も惹かれた、この鳥取食材をご堪能いただける特別コースを「日本料理 分とく山」(東京・広尾)にて、2015年1月20日(火)～31日(土)の期間限定でご提供いたします。

伝統的な和の技法を踏まえながら、型にはまらない独創的な料理と真心のおもてなしをお届けしている「日本料理 分とく山」。上神焼(かづわやき)の片口やお猪口、因州・中井窯(いんしゅうなかいがま)の箸置き、弓浜緋(ゆみはまがすり)のコースターなど、鳥取県の伝統工芸品も料理に彩りを添えます。

ユネスコ無形文化遺産にも認定された和食の神髄を「食のみやこ鳥取県」の豊かな食材を通じて存分にお楽しみください。この企画でしかご賞味いただけない日本料理の特別コースです。ぜひ、この機会にご取材ください。

期 間：2015年1月20日(火)～31日(土)

場 所：日本料理 分とく山(東京・広尾)

〒106-0047 東京都港区南麻布5-1-5

営業時間/17:00～23:00(L.O.21:00)

定休日/日曜・年末年始

電 話：03-5789-3838

金 額：お一人様15,000円

※税・サービス料別



分とく山 野崎 洋光 総料理長

福島県生まれ。武蔵野栄養専門学校を卒業後、東京グランドホテル、八芳園を経て「とく山」料理長に。1989年「分とく山」を開店、総料理長となる。日本料理界に新風を吹き込んだ。西麻布、伊勢丹新宿・ホテルインターコンチネンタル東京ベイ店などを展開している。

■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:有川・菅森 Mobil:090-6508-8717(有川)

〒111-0015 東京都台東区東上野5-19-1 UENOランチ

TEL:03-4455-3751 FAX:03-6802-8239

E-mail: arikawa@bp.iij4u.or.jp(有川) smasumi@rr.iij4u.or.jp(菅森)

■「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-yusyutsu@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「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。

そのまま甘い、大山の恵み 大山ブロッコリー「きらきらみどり」

新鮮さと国産品の目印として、全国に先がけて葉っぱ・茎つきのブロッコリーを販売した鳥取県。

大山ブロッコリーは、大山山麓の有機質に富んだ黒ぼく土壌で栽培され、茎まで食べられるやわらかさと甘みの強さ、鮮度が自慢。

収穫作業は夜明け前から行い、鮮度を保っています。1株から大きな花蕾(からい)は1つしかとれません。

その大山ブロッコリーの中でも“きらきらみどり”は、有機質肥料を主体にした土づくりで化学肥料を通常より約70%減らし、苦みやえぐみが抑えられました。硝酸イオン濃度の厳しい基準をクリアしたもののだけが出荷され、生でもおいしく、安心して食べられます。

鳥取県が認定するエコファーマー(環境に優しい農業生産を行う農家)だけが栽培できるブランドです。

※花蕾(からい)

食用となる小さな緑色のつぶつぶ(花の蕾(つぼみ))が集まった部分。



ブロッコリーに含まれている栄養成分ってすごいだね!!

カロリー栄養素成分表/栄養価			
ブロッコリー(100g中) 熱量(カロリー)33kcal			
タンパク質	4.3g	ビタミンE	2.5mg
脂質	0.5g	ビタミンK	160μg
炭水化物	5.2g	カリウム	360mg
カロテン	810μg	カルシウム	38mg
ビタミンB1	0.14mg	鉄	1.0mg
ビタミンB2	0.2mg	マグネシウム	26mg
ナイアシン	0.8mg	リン	89mg
パントテン酸	1.12mg	ビタミンC	120mg
ビタミンB6	0.27mg	ナトリウム	20mg
葉酸	210μg	灰分	1.0g
食物繊維	4.4g	コレステロール	0

五訂日本食品標準成分表より

ブロッコリーはおいしくってこんなに体にいいんだね~

ブロッコリーってすごい!