

2018年2月13日

**GUNMA**
LA VERA

イデンティタ・ゴローゼの国際会議展示ブースに 日本の自治体として群馬県が初出展します。

～群馬の農産物と世界のトップシェフの創造性が生み出す
「未来の食」の提案「Future Food Lab」～

イタリアのイデンティタ・ゴローゼが主催する、世界のトップシェフや厳選された食材メーカーが集う国際会議「イデンティタ・ミラノ2018」に、群馬県が日本の自治体として初出展します。会期中、県ブースでは、欧州への輸出が拡大している「上州和牛」、欧州で認知度が高まっている「こんにゃく製品」を世界のトップシェフに提案します。

群馬が誇る上州和牛は、2014年5月の輸出解禁後、国内で最初に欧州へ輸出されてから、着実に輸出が続いています。輸出される部位の多くは、ステーキとして一般的なサーロイン、ヒレ、リブロースですが、県では、輸出をさらに拡大するため、価格が抑えられるカタルースのカット方法の普及に努めています。

また、こんにゃく製品の原料であるこんにゃくいもは、国内の9割以上を群馬県産が占め、県の主要農産物の一つです。こんにゃく製品は、欧州では健康食品の一つとして流通していますが、県の提案により、今年1月からイタリアの大手給食サービス会社が運営するレストランのメニューに、県産のしらたきが取り入れられました。

県では、2015年10月のミラノ国際博覧会出展以降も、欧州での人的ネットワークの構築に努めています。2016年11月には、イデンティタ・ゴローゼが推薦する5人のトップシェフによる「上州和牛」「こんにゃく製品」を使った創作メニューを披露しました。世界のトップシェフの手により、日本の食材から新たな料理が生み出される可能性を確認することができました。

さらに、2017年11月に、イタリアで活躍するトップシェフらを県内に招き、生産者や事業者と意見交換を重ねました。この群馬県を訪問したトップシェフが、「上州和牛」「こんにゃく製品」から新たな発想の料理を考案し、「イデンティタ・ミラノ2018」において、世界各地から集まる来場者へ披露します。

引き続き、世界の人に群馬の農産物や食品を、新たな発見をもって食べて頂けるよう、「未来の食」の提案「Future Food Lab」を展開していきます。

（出展情報）

イデンティタ・ミラノ2018

会期：2018年3月3日（土）～5日（月）

会場：Milano Congressi（イタリア）

（参考映像）

「絹の国」ぐんまから食のおもてなし ～ミラノとの交流再び～

<https://www.youtube.com/watch?v=HdLquo1I7Vc>

Future Food Lab Gunma Tour 2017

<https://youtu.be/LBCEGu8TmIY>

参考【平成29年度事業概要】

- 1 イタリアのシェフ等県内招聘（群馬県内） 2017年11月27日～30日
- 2 大手給食サービス会社でのこんにやくメニュー化（イタリア） 2018年1月～3月
- 3 食の国際会議「イデンティタ・ミラノ2018」出展（イタリア） 2018年3月3日～5日

1 イタリアのシェフ等県内招聘

(1) 実施内容

「上州和牛」「こんにゃく」等の県内関係者との情報交換や生産現場の視察により、本県の魅力を知って頂き、キーマンの情報発信力を高めました。

(2) 招聘者

	氏名	摘要
1	テリー・ジャコメロ	パルマの1つ星レストラン、インキオストロのメインシェフ、平成28年度事業の協力者。
2	新森 伸哉	ミラノのレストラン、SUSHI Bのメインシェフ、平成27年度、平成28年度事業の協力者。
3	ダニエレ・ディ・リベルト	大手給食サービス会社・エリオール社のメニュー開発者。平成28年度事業に参加。

(3) 招聘スケジュール

日時	内容	視察先等	場所
11/28 午前 ----- 午後	視察（牛肉）	株式会社群馬県食肉卸売市場	玉村町 県庁31階 （レストランヴォレシーニユ）
	食材情報交換会	こんにゃく製造事業者との意見交換	
	試食会	上州和牛、こんにゃく創作メニューの試食	
11/29 午前 ----- 午後	視察（野菜）	前橋みよが生産組合	前橋市 前橋市
	視察（直売所）	花木流通センターみのり館	
	視察（こんにゃく）	小金澤下仁田蒟蒻株式会社	下仁田町
11/30 午前 ----- 午後	視察（麴）	株式会社麴屋	高崎市
	視察（醤油）	正田醤油株式会社	館林市



県庁内レストランにて試食会を実施



県内生産現場の視察



平成27年度のミラノ万博および平成28年度フォロー事業でのメニューを再現

(参考) 招聘者プロフィール



Terry Giacomello
Ristorante Inkiostro
Chef

イタリア・パルマにおいて、ミシュラン一つ星を獲得する「リステランテ・インキオストロ」のメインシェフ、テリー・ジャコモロ氏。

13歳のとき、母親のワンダが経営していたローカルトラットリアでキッチンの手伝いを始め、料理に対して情熱を持つようになる。ここで、卵が入った味わい深いパスタや碾きたてのトウモロコシの粉を使ったポレンタをおいしくつくる秘訣、そして鶏の処理の仕方、下味をつけ方などを学ぶ。

ロンガローネの調理学校時代を経て、世界中のガストロノミーの聖地としても知られる場所、フランスの「マーク・ヴェイラット」や「ミシェル・ブラス」の元での数年間のほか、フェラン・アドリア率いる「エルブジ」、アレックス・アタラとの「ブラジル」、そしてアンドニ・ルイス・アドリッツ率いる「ムガリッツ」まで、数々の貴重な場で修行。その後、イタリアに戻りミラノの「フォーシーズンズ」でセルジョ・メイとともに実績を積む。

偉大な巨匠達の下、調理の技術のみならず、プロフェッショナリズム、厨房内での厳格性、謙遜を学び、同時に原材料の扱い方の美学、生き物に対して敬意を表しながら、素材を大切に最大限の旨味を出せる調理方法を習得しながら、彼独自の調理スタイルを確立し、高い評価を得ている。



写真上)
リステランテ・インキオストロ
(イタリア・パルマ)
写真下)

2016年、群馬県がidentità goloseの協力のもと、イタリア・ミラノで開催したFuture Food Labで提供されたジャコモロ氏の上州和牛オリジナルメニュー「Tagliatella, Grana Padano, Joshu Wagyu」

(参考) 招聘者プロフィール



Nobuya Niimori
SUSHI B
Executive Chef

イタリア・ミラノで活躍する日本人シェフ、
新森伸哉氏。

日本での8年間のイタリア料理の修業後、渡伊。
トスカーナ、マルケ、サルデーニャ、ミラノなどの
星付きレストランでシェフを務める。

ミラノの老舗ホテル「グランド・エ・デ・ミラン」の
レストラン、「Don Carlos」のシェフを務め、
その後、「ARMANI NOBU (ミラノ)」等の
日本食レストランでも経験を積む。

2014年にオープンした人気日本食レストラン「SUSHI B」の
エグゼクティブシェフとして抜擢され、レストランのキッチン統括、
オーガナイズをオープン時から担当している。クオリティの高さが
評価されており、プライベートのケータリングやディナー、
各種イベントなどでも活躍。

イタリアという国柄も心得た日本食は、繊細で色彩豊かな料理で
注目されている。

EXPO MILAN 2015 (ミラノ万博) から群馬県アンバサダー。



写真上)
SUSHI B (イタリア・ミラノ)
写真下)
2015年、群馬県がミラノ万博
日本館のフィナーレを飾るイベント
出展時に先立ってメディアや食の
関係者に提供された新森氏の
上州和牛オリジナルメニュー
「すき焼き再解釈」

2 大手給食サービス会社でのこんにやくメニュー化

(1) 実施内容

60年以上にわたって会社、学校・大学、病院施設、老人ホーム、軍事施設内などでレストランサービスを展開しているエリオール社が運営するレストラン4店舗にて、1月から3月の間で下記のメニューを提供しています。

(2) メニュー例



Shirataki ai funghi boscaioli
しいたけ入りのこんにやくパスタ



Shirataki con patate, fagiolini e pesto di basilic
ジャガイモ、ミカン、バジルのペーストパスタ



Shirataki con pesto di zucchine e avocado con salmone
saltato al limone
ズッキーニ、アボカド、レモンでソテーしたサーモンパスタ



Shirataki con cavolfiori, broccoli, cavolonero, latte di
cocco, zenzero, peperoncino fresco e scorza di limone
カリフラワー、ブロッコリー、コナツツミルクのパスタ、
ショウガ、新鮮な唐辛子、レモンピール添え



Shirataki con pomodorini, fave, basilico e ricotta salata
チェリートマト、豆、バジル、塩漬けリコッタのパスタ



Shirataki con piselli, carote, pollo e curry
エンドウ豆、ニンジン、チキンのカレーパスタ



Shirataki con gamberi e zucchine
エビとズッキーニのしらたきパスタ



Shirataki Ramen con brodo di carne, uovo morbido,
pancia di maiale, fave, broccoli, cipollotto e friggittelli
豚肉とレンズ豆、ブロッコリー、玉ねぎのラーメン
半熟卵添え



Shirataki con carote, zucchine, melanzane,
cavolfiore, soia edamame, cipollotto
ニンジン、ズッキーニ、ナス、カリフラワー、と豆腐、
玉ねぎのしらたきパスタ

(3) こんにやくワークショップの実施

平成30年1月18日、エリオール社にて、同社のオーナーやスタッフ、同社社員に開発したメニューを披露し、レシピの説明や試食を行いました。ワークショップ参加者が、実際に各店舗でこんにやくメニューを提供する際に、利用客にこんにやく（しらたき）をPRできるよう、こんにやくの魅力を知りました。

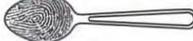


3 食の国際会議「イデンティタ・ミラノ2018」出展

(1) 実施内容

世界のトップシェフが集う国際会議「イデンティタ・ミラノ2018」に出展し、現地シェフ及び流通関係者の協力を得て県産農畜産物等をPRし、本県の魅力を総合的に情報発信します。

IDENTITÀ GOLOSE

The International  Chef Congress

(2) 「イデンティタ・ゴローゼ」主宰者パオロ・マルキ氏のコメント



パオロ・マルキ Paolo Marchi Identita' Golose

今回の群馬県の出展をととても嬉しく思うと同時に大きな期待をしています。今年のIdentità goloseでも重視している「ヒューマニティ」の要素を、群馬県へ視察に行ったテリーシェフの話からも感じ取ることができました。「Future Food Lab」という大胆かつ人類にとって意義ある継続的な取組を我々も応援したいと思っています。



(3) シェフのコメント



テリー・ジャコメットロ Terry Giacomello Ristorante Inkiostro Chef

故郷の食文化を非常に大切にするのは日本人とイタリア人の共通する点です。来日前はイタリア人とは対極にある文化や人々ではないか、というものでしたが、実際には共通点がたくさんありました。食に対する情熱や思い入れはその一つだと思います。日本の食材は自分の想像力を刺激します。日本はインスピレーションに満ちています。自分のメニューに日本食材を取り入れる機会がとても多いので、Identità Milano2018の本番を楽しみにして欲しいです。



新森 伸哉 Nobuya Niimori SUSHI B Executive Chef

2015年のMILANO EXPOでプレゼンした「すき焼き再解釈」に更に手を加えて試みます。特にミラノは今、美容、健康食品、スポーツジムなど健康に気を使ってる人達が非常に多いので、こんにゃくはダイエット食品としても大きな可能性を感じています。Identità Milano2018本番では和牛とこんにゃくをメインに紹介しますが、群馬の自然豊かな土地から様々なハイクオリティーな食材があることなども含め、群馬アンバサダーとして群馬の魅力を十分に伝えていきたいと思っています。