



【事業案内】 キーワード:地域産品の魅力発信、食品、飲食店、グルメフェア、流通拡大、地域活性化、ぐるなび

2024年10月29日

報道関係者各位



日本商工会議所

全国の個性豊かな食材に出会える！

おいしさつながる！日本のグルメフェア-Nippon Tasty Map- 開催のお知らせ

日本商工会議所（小林健会頭）は、株式会社ぐるなび（代表取締役社長：杉原章郎）と連携し、11月1日（金）～30日（土）の1か月間、東名阪の飲食店94店舗にて「おいしさつながる！日本のグルメフェア」を開催いたします。

また、本フェアに参加した食材は、来年2月12日（水）～14日（金）開催のグルメショー（同時開催：東京国際ナショナルギフトショー）に出展する予定です。フェアの開催とグルメショーへの出展を通じて、**地域産品の魅力発信とブランド力向上、地域外への流通拡大**を支援してまいります。

おいしさつながる！日本のグルメフェアとは

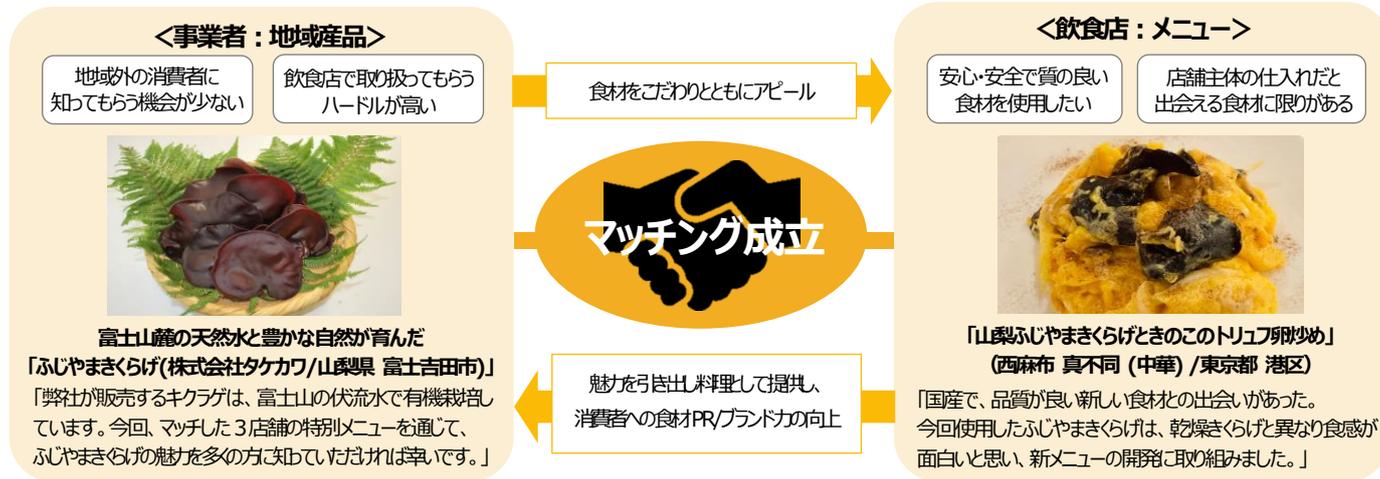
全国各地にはまだ知られていない産品が多くあります。これらの地域産品の魅力をより多くの消費者に知っていただき、付加価値を高める機会として、食材にこだわる東名阪の飲食店のシェフが、全国の商工会議所を通じて集まった38事業者66食材からお店に合う食材を選び、事業者の思いやこだわりと向き合いながら試行錯誤して、食材の魅力を最大限に引き出したメニューを開発しました。

全国各地の個性豊かな食材に出会い、地域の事業者を応援する機会として、ぜひお近くの店舗に足を運んでいただき、料理をお楽しみください。

★グルメフェア特設サイト：<https://pr.gnavi.co.jp/promo/nippon-tasty-map/>



■ 事業者の思いとこだわりを消費者に届ける



■ おいしさつながる！日本のグルメフェア -Nippon Tasty Map-

開催期間：2024年11月1日（金）～11月30日（土）（各飲食店 提供数上限に達し次第、終了）

開催エリア：東京都（23区内）・愛知県（名古屋市）・大阪府（大阪市）・兵庫県（西宮市）

参加飲食店：94店舗

参加商工会議所：全26商工会議所 38事業者 66食材

＜北海道・東北＞ 美貝・大館 ＜北陸信越＞ 飯山・諏訪・黒部 ＜関東＞ 桐生・前橋・鹿沼・館山・富士吉田 ＜東海＞ 碧南・豊田・西尾・半田・鳥羽 ＜関西＞ 長兵・和歌山・大阪・姫路・宝塚 ＜中国・四国＞ 平田・観音寺・宇和島・高知 ＜九州＞ 直方・豊後高田

出品食材：地域の小規模事業者が開発した地域産品（詳細は、[フェア特設サイト](#)をご覧ください）

※本事業は、2024年度 中小企業庁補助事業 地域力活用新事業創出支援事業として実施いたします。

【問い合わせ先】日本商工会議所 地域振興部

(ご参考) 参加食材 ※全 66 食材より一部抜粋 (五十音順)

・伊勢志摩たたきめかぶ (有限会社 MDK/三重県 鳥羽市)



五十鈴川からの山の栄養と黒潮が混ざり合う栄養満点の伊勢湾で育った肉厚のめかぶは粘りも食感も抜群。海藻本来の風味も芳醇です。めんつゆで味付けしてあったかい卵かけご飯や冷奴にかけたり、そのままうどん (伊勢うどん) やお蕎麦、パスタにトッピングして食べてもおいしくいただけます。また納豆とも相性がよく味噌汁や市販のお茶漬けに入れていただいたり海鮮丼やサラダ、酢の物としてもおいしく召し上がれます。

・鹿沼こんにゃく (有限会社中條商店/栃木県 鹿沼市)



栃木県鹿沼市は、山間部ならではの水はけのよい土壌と全国でも生産量が2%もない幻の芋と呼ばれる在来種のこんにゃく芋の産地です。このこんにゃく芋粉を江戸時代から伝わる伝統製法と人の手で成型する手のし作業によって、味染みの良い歯ごたえある大手では作れないこんにゃくとなります。刺身としてもお召し上がりになれます。

・北信州いいやま「雪むろ米」(株式会社 鄙美/長野県 飯山市)



圃場 (ほじょう: 耕作する農地) は新潟県との県境の高原、豪雪地飯山のミネラル豊かな雪解けの一番水で育ちました。収穫後「雪むろ」にて保管、安定した低温と振動のない環境で脂肪酸度の上昇を抑え、新米時の食味や香を残しています。シンプルな塩むすびがおすすめ。

完熟とろあまいちじく使用 ごろっとジャム (愛楽農園はいぼーなす/愛知県 西尾市)



愛知県西尾市のいちじく農家「愛楽農園はいぼーなす」が栽培したオリジナルブランドいちじく「完熟とろあまいちじく」を使用し、本来のいちじくの味に近づけるため、調理方法にこだわった、農家の手作りジャム。保存料、着色料、人工甘味料などの添加物不使用。通常のジャムと比べ砂糖の使用量も1/3です。ヨーグルトやパンはもちろん、お菓子や料理のソース、ラッシーやソーダなどお飲みものにもお使いいただけます。パーティーやギフト、頑張った自分へのご褒美にも。

(ご参考) 提供メニュー ※一部抜粋

・伊勢真鯛のポワレ、白ワインと八丁赤だしのソース (MITAN (洋食) /東京都千代田区)

伊勢真鯛はオリーブオイルで焼き目をしっかりつけて焼き、米粉のクスクスが真鯛の下に敷いてあります。

また、ソースは白ワインと魚のだしをベースに、八丁赤だしを加えて和のペーストと風味を感じられるソースに仕上がっています
MITAN では、もう1品「ブラータチーズといちじくのカプレーゼ」を提供しますので、ぜひご来店ください。



<商品情報>

- ・商品名：伊勢真鯛のポワレ、白ワインと八丁赤だしのソース
- ・価格：1,800円(税込)
- ・店舗名：MITAN
- ・住所：東京都千代田区丸の内1-5-1 新丸ビルB1
- ・URL：<https://r.gnavi.co.jp/agd0akb60000/>

<使用している地域産品>

- ・凍眠冷凍伊勢まい 生ハム(フィーレ)：株式会社TA西村 / 三重県
- ・米粉の笑笑(クスクス)：米貴 / 福岡県
- ・京好み 八丁赤だし：中利株式会社 / 愛知県

・出汁でいただく鯛がんも (大須 磯料理 まるけい (和食) /名古屋市中区)

明石焼きを鯛ペーストのがんもで表現しました。地域産品で作られたがんもを出汁とともに、お召し上がりください。



<商品情報>

- ・商品名：出汁でいただく鯛がんも
- ・価格：980円(税込)
- ・店舗名：大須 磯料理 まるけい
- ・住所：愛知県名古屋市中区大須3-43-1
- ・URL：<https://r.gnavi.co.jp/kj7pv6ht0000/>

<使用している地域産品>

- ・鯛ペースト ※提供：企業組合こもねと / 愛媛県
- ・山菜佃煮・実山椒 ※伊吹食品株式会社 / 滋賀県

・鹿ウインナーのキノコのチーズ焼きスパイシーソース添え (北新地ここの (ジビエ) /大阪市北区)

鹿肉の旨みと旬のキノコの香りが楽しめ、チーズが良くあいます。ここにスパイシーなソースは相性抜群です。
また、その他複数種類の全国の地域産品を使用したメニューを提供予定です。



<商品情報>

- ・商品名：鹿ウインナーのキノコのチーズ焼き スパイシーソース添え
- ・価格：1,000円(税込)
- ・店舗名：北新地ここの
- ・住所：大阪府大阪市北区堂島1-5-4 はつ根ビルB1
- ・URL：<https://r.gnavi.co.jp/hwe217uy0000/>

<使用している地域産品>

- ・鹿ソーセージ ※提供：信州ナチュラルフーズ / 長野県
- ・ハバネロリッチ ※提供：Barjac Pickles / 兵庫県

(ご参考) 参加事業者・飲食店の声

<事業者の声>

- ・自社商品の未知な可能性を知ることのできる面白そうな企画だと思い、本企画に参加しました。実際に全国の飲食店とマッチすることができ、世の中の人に自社商品を知ってもらい、楽しんでいただける一部になるかと思うととてもワクワクします！
- ・普段やりとりをしていないジャンルの飲食店で取り扱ってもらうことになり、どのような料理になるのか楽しみです。

<飲食店の声>

- ・国産、産地まで分かる食材で安心安全。お客様にも自信をもっておすすめできる食材だと感じました。
- ・食材の一つ一つ、作り手のこだわりなど大切にメニュー開発に取り組みました。
- ・自分だけの仕入れでは出会えなかった良い食材に出会えました。ぜひ継続的な取引を検討したいと思います。

feel NIPPON とは

feel NIPPON とは、全国の商工会議所が小規模事業者と連携して取り組む地域資源を活用した特産品・観光商品開発、その販路開拓ならびに地域活性化に資する取り組みに対して日本商工会議所が総合的に行う支援の総称です。