

## フランス料理「オテル・ドゥ・ミクニ」で 三重県産GAP認証取得食材等を使用した三重県フェアを開催します

三重県（知事：鈴木英敬）では、東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会（以下「東京2020大会」という。）を契機とした県産農林水産品の販売拡大に取り組んでいます。

平成30年7月から、みえの食国際大使の三國清三氏等の協力を得て、「シグマファームとういん」（東員町）で「三重なばな」のGAP認証取得を支援してきたところ、平成31年1月に、県内の福祉事業所で初めてグローバルGAPを取得しました。

この認証取得を販売拡大につなげるため、次のとおり、三國氏がオーナーシェフを務めるフランス料理「オテル・ドゥ・ミクニ」（東京都新宿区）で、三重なばなをはじめとした県産GAP認証取得食材等13品目を使用した三重県フェアを開催します。

なお、「オテル・ドゥ・ミクニ」で都道府県フェアを開催するのは、全国で初めてとなります。

### 1 実施期間

平成31年3月5日（火）から4月2日（火）まで（予定）  
 ランチ 12時00分から14時30分（ラストオーダー）  
 ディナー 18時00分から21時30分（ラストオーダー）



【ランチコースの一皿】

三重産 青さのりとアサリのジュレ、  
 青森産白魚のフリットと富山のホタルイカ、  
 みえ菜花添え、和辛子のヴィネグレット和え

### 2 実施店舗

「オテル・ドゥ・ミクニ」  
 （東京都新宿区若葉1-18、電話03-3351-3810）

### 3 県産食材を使用したコース料金、メニュー

#### (1)コース料金

- ・ランチコース：9,000円
  - ・ディナーコース：23,000円
- ※表示価格は消費税8%、サービス料10%を含みます。

#### (2)メニュー

- ・ランチコース：別紙1のとおり
  - ・ディナーコース：別紙2のとおり
- ※食材の入荷状況によって、メニュー内容が変わる場合があります。



【ディナーコースの一皿】

三重産 青さのりのジュレと  
 伊勢えびフリカッセのアメリカーナ風味、  
 塩の泡、三重なばなのピュレと和からし和え、  
 マスタードシードと七味添え

連絡先		
三重県 農林水産部 フードイノベーション課	伊藤、大迫	電話 059-224-2451
三重県 農林水産部 農産園芸課	中西、磯崎	電話 059-224-2543
三重県 戦略企画部 広聴広報課	大和	電話 059-224-2031

#### 4 使用県産食材と提供事業者

- 三重なばな（GAP認証取得）：株式会社シグマサポート シグマファームとういん（東員町）
- 結びの神（GAP認証取得）※：全国農業協同組合連合会 三重県本部（津市）
- フリルレタス（GAP認証取得）：小橋電機株式会社 植物工場 伊勢菜園（伊勢市）
- 伊勢茶（GAP認証取得）：有限会社深緑茶房（松阪市）
- いちご（GAP認証取得）：社会福祉法人まつさか福祉会 八重田ファーム（松阪市）
- 青ねぎ・ねぎオイル：伊勢農業協同組合（伊勢市）
- 美熊野牛（GAP認証取得予定）：株式会社黒毛和牛の岡田（熊野市）
- 熊野地鶏（GAP認証取得予定）：一般財団法人熊野市ふるさと振興公社（熊野市）
- 伊勢まぐろ（AEL認証取得）：三重県漁業協同組合連合会（津市）
- 伊勢まだい（AEL認証取得）：三重県漁業協同組合連合会（津市）
- マハタ（AEL認証取得予定）：三重県漁業協同組合連合会（津市）
- 青さのり（AEL認証取得予定）：三重県漁業協同組合連合会（津市）
- 伊勢えび：株式会社T A西村（鳥羽市）

※結びの神は、コース以外の結婚式等で使用します。

#### 5 本件に関するご予約・お問い合わせ先

オテル・ドウ・ミクニ（東京都新宿区若葉1-18）

電話：03-3351-3810 URL：<https://oui-mikuni.co.jp/>

##### <参 考>

##### ○オテル・ドウ・ミクニ

- ・1985年に三國氏が開店した、東京四ツ谷の静かな住宅街にたたずむ一軒家レストラン
- ・素材そのものが持っているチカラを生かしきる、自然と同化したフランス料理「キュイジーヌ・ナチュラル」。そこには、21世紀にふさわしい、自然にも人にもやさしい料理を追求する三國氏の料理哲学が込められている。
- ・ここが都心であることを忘れてしまうほど開放感あふれる空間で、自然豊かな風景を楽しみながら、「キュイジーヌ・ナチュラル」を堪能できる。

【営業時間】 ランチ：12時00分から14時30分（ラストオーダー）

ディナー：18時00分から21時30分（ラストオーダー）

【定休日】 日曜日の夜、月曜日 ※休日もインターネットにて、ご予約承っております。

【サービス料】 10% 【席数】 70～80席

【個室】 あり（2～20名） 【駐車場】 なし

##### ○三國 清三 氏

- ・帝国ホテルで修業後、駐スイス日本大使館料理長を務めるかたわら、ジラルデ、トロワグロ、シャペルらに師事。帰国後、1985年「オテル・ドウ・ミクニ」をオープン
- ・2000年には九州・沖縄サミット蔵相会合の総料理長を務める。現在は東京2020大会組織委員会やラグビーワールドカップ2019組織委員会の顧問も務める。子どもへの食育活動などにも取り組む。
- ・2015年、日本人の料理人で初めて仏レジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを受章
- ・2016年からみえの食国際大使

##### ○GAPとAEL

- ・GAPとは、農業において、食品安全、環境保全、労働安全などの持続可能性を確保するための生産工程管理の取組のことで、GAPが正しく導入されていることが確認された農場には、認証が与えられる。日本で普及しているGAP認証には、グローバルGAP、ASIAGAP、JGAP等がある。
- ・AELとは、生態系や資源の持続性に配慮した方法で漁獲・生産された水産物に対して、消費者が選択的に購入できるよう商品にラベルを貼付する認証スキームの一つ
- ・これらの認証取得は、東京2020大会の食材調達基準の一つになっている。

## ランチコース

*Gelée d' "Aosa" et palourdes, blanchaille frite et calmar-luciole, fleurs de colza, à la vinaigrette de moutarde japonaise.*

三重産 青さのりとアサリのジュレ、青森産白魚のフリットと富山のホタルイカ、みえ菜花添え、和辛子のヴィネグレット和え…①

*Dos de daurade grillé, garni de riz de chou-fleur et trio de légumes sec, sauce petits pois.*

三重産 伊勢まだいのグリエ、カリフラワーライスと三種カリフラワー(白・黄色・ロマネスコ)、三種豆(グリーンピース・スナップエンドウ・そら豆)添え、紫オクサリス・ピンクペッパー・ラヴェンダー塩和え、グリーンピースソース…②

*Ballottine de poulet, accompagnée de "Sansai" gratiné et "Enoki" frits, parfumé au citron, thym et poudre de citron, à la graine de moutarde.*

三重産 熊野地鶏のバロティース、色々山菜(フキノトウ・コゴミ・ワラビ・行者ニンニク・ひろっこ・タケノコ)のグラチネ、長野産 甘シャキ味エノキのフリチュール添え、粒マスタード風味、レモンタイムとレモンパウダーの香り…③

*Fromage blanc au thé vert.*

北海道滝上町産乳酸菌たっぷりのフロマージュブラン、三重産 伊勢茶風味…④

*Blanc manger aux pommes, sorbet et compote de pommes, sucre soufflé, sauce au vin blanc et pomme.*

青森産紅玉(リンゴ)のブランマンジェ、リンゴのソルベとコンポート、飴のスフレと枝添え、白ワインとリンゴのソース

*Délice de kiwi avec mousse de céleri et sorbet au citron vert.*

愛媛産完熟キウイ、セロリのムースとライムのシャーベット、セロリの葉のパウダー添え

*NINA'S Marie-Antoinette et trois gourmandises sucrées.*

マリー・アントワネットティーと三種の小菓子(エピスのクッキー・野イチゴのダコワーズ・コーヒーのトリュフ)

※食材の入荷状況によって、メニュー内容が変わる場合があります。

※下線部は、三重県産食材を示します。

※メニュー名に付している番号は、裏面の料理写真の番号を示します。

①



②



③



④



## ディナーコース

*Carpaccio de thon rouge, fèves et petits pois, radis,  
œuf de caille poché et “Ménégi”, salade de mesclun et cresson de Tokyo,  
à la vinaigrette de soja.*

三重産 伊勢まぐろの赤身とトロのカルパッチョ仕立て、  
そら豆・グリーンピースとラディッシュ合え、ウズラの卵ポシェと  
芽ネギ、ベビーリーフサラダと東京クレソン添え、  
醤油ヴィネガー風味…①

*Gelée d’ “Aosa” et fricassée de langouste à l’ américaine,  
garnie de mousse de sel et fleur de colza à la moutarde japonaise.*

三重産 青さのりのジュレと伊勢えびフリカッセのアメリカヌ風味、  
塩の泡、三重なばなのピュレと和からし和え、  
マスタードシードと七味添え…②

*“Hata” poché aux oursins, “Sansai” et nouilles gratinées,  
parfumé au curry.*

三重産ハタのポシェのウニ風味、色々山菜(フキノトウ・タラの芽・  
わらび・コゴミ・ひろっこ・行者ニンニク・島ラッキョウ)と  
ヌイユのグラチネ添え、カレーの香り…③

*Rôti de bœuf “Mikumano”, accompagné de champignons et  
pommes de terre, “Négi”, à la moutarde verte.*

三重産 美熊野牛のローストビーフ、長野産バイリング(白靈茸)、  
三重のネギとネギオイル、フリルレタス、鹿児島新じゃが芋、  
ワサビと木の芽添え、グリーンマスタード風味…④

*Fromages affinés.*

完熟フロマージュ各種

*Blanc manger aux fèves Tonka et gelée de “Sakura”, sorbet fraise,  
sucre soufflé, sauce aux fraises.*

トンカ豆のブランマンジェと桜のジュレ、三重イチゴとソルベ、  
飴のスフレ添え、そのイチゴのソース…⑤

*Délice d’ “Isécha” et chocolat à la japonaise.*

伊勢茶とショコラのデリス、和風クーランショコラ仕立て…⑥

*NINA’S Marie-Antoinette et trois gourmandises sucrées.*

マリー・アントワネットティーと三種の小菓子(エピスの  
クッキー・野イチゴのダコワーズ・コーヒーのトリュフ)

※食材の入荷状況によって、メニュー内容が変わる場合があります。

※下線部は、三重県産食材を示します。

※メニュー名に付している番号は、裏面の料理写真の番号を示します。

①



②



③



④



⑤



⑥

