



三重県の魅力をまるごと“まる三重”にするニュースリリース

三重県の
魅力を
発掘・発信

リーガロイヤルホテル（大阪）で「三重県フェア」を開催 【2020年9月1日（火）～10月31日（土）】

三重県関西事務所では、三重県産食材の認知度向上と販路拡大を図るため、関西圏のホテル等をターゲットに県産食材の活用促進に取り組んでいます。

その取組の一環として、令和2年9月1日（火）から10月31日（土）まで、リーガロイヤルホテル内のレストラン等において、三重県産食材を使用したメニューや三重の日本酒等を提供・販売する「三重県フェア」が開催されます。

1 概要

大阪の迎賓館と呼ばれるリーガロイヤルホテルで、三重県産食材等を使用した「三重県フェア」が開催。

同ホテルでの三重県フェアの開催は今年で3年連続となり、今回はメニューの提供に加え、カウンター割烹みおつくしにおいて、三重グッドデザインの萬古焼の急須「ひとしずく」が酒器として使用されるほか、テイクアウトショップのグルメブティック メリッサでは、三重県産柑橘類100%のジュース3種類がフェア期間中販売されるなど、より一層フェアを通してお客様に三重県を感じていただける内容となっています。



みえジビエミートソースのパッパルデッセル
（※10月1日（木）からの提供）

2 開催期間・場所

令和2年9月1日（火）から10月31日（土）
リーガロイヤルホテル（大阪市北区中之島5-3-68）

3 実施レストラン等

- （1）三重県産食材のメニュー提供（4店舗）
 - オールデイダイニング リモネ
 - 鉄板焼・焼肉 なにわ <鉄板焼コーナー>
 - 日本料理 なかのしま
 - カウンター割烹 みおつくし
- （2）三重県産品の販売（1店舗）
 - グルメブティック メリッサ



三重の日本酒3種利き酒セットと
三重県産紀和の梅干しわさび和え

4 使用される主な三重県産食材

伊賀牛、みえジビエ（鹿肉）、さくらポーク、
プレミアム松阪豚、伊勢赤どり、伊勢えび、かます、タコ、梅干し、日本酒、柑橘類ジュース

5 メニュー名等

(1) オールデイダイニング リモネ

みえジビエミートソースのパッパルデッレ

(※10月1日(木)からの提供)

みえジビエ・さくらポークのミックスグリル

(2) 鉄板焼・焼肉 なにわ <鉄板焼コーナー>

伊賀牛アラカルト(フィレ・ロース)

(※9月2日(水)からの提供)

(3) 日本料理 なかのしま

伊勢海老料理 各種(※10月2日(金)からの提供)

(日本酒) 瀧自慢 純米大吟醸

／田光 純米吟醸 無濾過 中取り 生 雄町

(4) カウンター割烹 みおつくし

伊勢赤どり(朴葉味噌焼き・にんにく醤油焼き・唐揚げ)

かますの一夜干し／蛸料理(お造り、一味ポン酢、一味焼き、天ぷら)

三重県産プレミアム松阪豚の生ハム

三重の日本酒3種利き酒セットと

三重県産紀和の梅干しわさび和え

(日本酒) ※萬古焼 急須「ひとしずく」で提供

作 雅乃智 純米吟醸

瀧自慢 純米吟醸 神の穂50

半蔵 純米大吟醸 神の穂

(5) グルメブティック メリッサ

100%みかんジュース／セミノールジュース

／甘夏みかんジュース



みえジビエ・さくらポークの
ミックスグリル



かますの一夜干し／
蛸料理／伊勢赤どり朴葉味噌焼き

※メニュー内容・期間は、食材の入荷状況により変更となる場合があります。

※臨時休業日・営業時間等状況により変更となる場合があります。

・三重県ホームページ

リーガロイヤルホテル(大阪)で「三重県フェア」が開催されます!

<https://www.pref.mie.lg.jp/TOPICS/m0033100047.htm>

【報道関係者お問い合わせ先】

三重県化隊<三重県PR事務局>(株式会社サニーサイドアップ内)

担当: 安藤(080-3579-5352)、北澤(080-4952-8681)、阿部

TEL: 03-6894-3200/FAX: 03-5413-3050/MAIL: mie_pr@ssu.co.jp