



報道関係 各位

「飛騨市旬のまるごとフェア」 「Excellent 飛騨米フェア」 2つのフェアを飛騨市と首都圏で開催！

飛騨市新名物「Hida Roll」を、11/15(月)から首都圏で いち早くお披露目！

岐阜県飛騨市

岐阜県飛騨市では、風土が育んだ唯一無二の食材をさらに多くの方に知っていただくため、市内の農畜産物を使用した市内飲食店でのメニュー展開『飛騨市まるごと食堂』などを通じ、“食のまちづくり”に取り組んでいます。

飛騨市の食をより多くの方に知っていただくために、**当地の食材を使用したメニューを展開する『飛騨市旬のまるごとフェア』**を、当市にて(R3年12月～R4年1月)開催いたします。

さらに、当フェアに先立ち、東京・有楽町 Sustaina Station DaiDai(サステナ・ステーション・ダイダイ)では、『Excellent 飛騨米フェア』(R3年11月15日～26日)を開催いたします。

今回の2つフェアでは、豊かな森が育んだ飛騨の食材や、米の品評会で金賞を受賞する飛騨米と美味しい水でつくる地酒がメニューとして登場。当地の風土もまるごと感じながら、料理を楽しんでいただけます。さらに、**地元食材を使用した新メニュー「Hida Roll (ヒダロール)**」も初お目見えいたします。

「Hida Roll」は、飛騨市食の大使である元公邸料理人 工藤英良氏のレシピによるもので、えごま、赤かぶ、飛騨山椒などの当市食材を飛騨米の酢飯で巻き、飛米牛※をトッピング。全7種の食材を盛り込んだ、ひとくちサイズで飛騨市の食の魅力をまるごと味わえるロール寿司です。

フェア期間中は「Hida Roll」のほか、『飛騨市旬のまるごとフェア』では各参加飲食店が創作した地元食材使用のメニューを、『Excellent 飛騨米フェア』では、「飛騨スペシャルライスボールセット」、「飛米牛牛丼」を展開する予定です。

※ 飛米牛(ひめぎゅう)

産後の牝牛(経産牛)を、酒造りの工程で出る米ぬかや酒かすなどを与えておいしく育てた飛騨市のブランド牛。噛みごたえのある味わい深い赤身肉が特徴で、ヨーロッパにも輸出され赤身肉の和牛として評価を得ています。



飛騨市食材の魅力がぎゅっとつまつた「Hida Roll」

—— 本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先 ——

岐阜県飛騨市農林部食のまちづくり推進課 課長：今井 担当者：麻生・上野
TEL 0577-73-2111 (内線 4589) 9:00～17:00 (土、日・祝日、年末年始休)

◇各フェア開催概要

※やむを得ず予定を変更することもございます、何卒ご了承ください

飛騨市旬のまるごとフェア

開催期間：R3年12月1日(水)～R4年1月31日(月)

開催場所：岐阜県飛騨市内『飛騨市旬のまるごとフェア』参加店舗

開催概要：「飛騨ちょい飲み巡り」

R3年12月1日(水)～R4年1月31日(月)

飛騨の美味しい水で地元酒造の蔵人が仕込んだ美味しい地酒と料理のマリアージュをリーズナブルな価格で提供。

○参加店舗 12店舗 / 各商品価格 1,000円～6,000円
(地酒一合+料理)



「飛騨えごま月間」

R3年12月1日(水)～R3年12月31日(金)

飛騨市の伝承作物認定の「えごま」を使用したスイーツや料理を市内参加各店舗で提供。

○参加店舗 20店舗 / 各商品価格 200円～6,000円

「飛騨ごはん食堂」

R4年1月1日(土)～R4年1月31日(月)

米食味分析鑑定コンクール国際大会で8年連続受賞中の飛騨米を、市内参加店舗で心ゆくまで堪能できるイベント。

○参加店舗 15店舗(予定) / 各商品価格 1,000円前後



Excellent 飛騨米フェア

開催期間：R3年11月15日(月)～11月26日(金)

開催場所：Sustaina Station DaiDai (千代田区有楽町1-12-1 新有楽町ビルB1F)

開催概要：・店舗にて、フェアメニュー3品を展開

Hida Roll(1,000円税込)

飛騨スペシャルライスボールセット(600円税込)

飛米牛牛丼(1,000～1,100円税込※予定)

・有楽町ビル(新有楽町ビル隣) <space S>での飛騨米・はさ干し展示

※有楽町ビル space S 所在地=千代田区有楽町1-10-1 有楽町ビル1F

◇ 飛騨市食の大使 工藤英良(くどう えいりょう) 氏プロフィール



工藤氏は、「味の外交官」とも言われる公邸料理人として10年にわたり、カナダ、中国、フランスの3カ国において外交活動を食の面からサポートしてきました。世界各国の賓客に和食を提供し、公邸におけるおもてなしに尽力。こうしたことから、飛騨市の食の魅力を市内外に発信し、認知度向上と飛騨市のブランディングに繋げていくことを目的として、工藤氏に飛騨市の食の大使に就任いただきました。

飛騨市<食のまちづくり>について

飛騨市は、面積の約9割が森林であり、その7割を広葉樹が占めています。市内には、この広葉樹が生み出す肥沃な土と美味しい水、そして澄んだ空気が相まみえる風土の恵みがもたらす食の幸があふれています。飛騨市<食のまちづくり>は、当地に受け継がれてきた食文化とその背景である自然環境との親和性を、ならではの「食」の魅力として発掘・発信し、発展に繋げる数々のプロジェクトを立案・推進しています。