

東京

ジ - ア イ

全日本・食学会

AJ
FA
全日本・食学会
ALL JAPAN
FOOD
ASSOCIATION

GI レストランフェア



【開催期間】

2022年10月24日(月)～11月4日(金)

【参加店舗】

【shojin 宗胡】、【神楽坂天孝】、【日本橋ゆかり】、【神田雲林】、
【Casa di Camino】 ※順不同



【shojin 宗胡】（料理人 野村大輔）



【日本橋ゆかり】（料理人 野永喜三夫）



【神田雲林】（料理人 成毛幸雄）



【Casa di Camino】（料理人 川上春樹）



【神楽坂 天孝】（料理人 新井均）

日本地理的表示協議会では、全日本・食学会と連携し、地理的表示(GI)保護制度の登録製品の認知度向上・プロモーションを図るため、東京・近畿・中部の3エリア、計16店舗の飲食店の料理人がGI製品を使ったオリジナルメニューを考案し、提供する「GIレストランフェア」を開催いたします。

まずは、10月24日(月)から東京エリアの5店舗でスタート！

11月には近畿エリアの6店舗で、来年1月には中部エリアの5店舗での実施を予定しています。

ジ ア イ

GI レストランフェア

全日本・食学会

東京

〔開催期間〕

2022年10月24日(月)～11月4日(金)



▶ 東京開催店(計5店舗)にてご賞味いただける**GI産品**をご紹介します。

【ご留意事項】

掲載のGI産品は、メニュー考案時に予定されているものです。

生産物であり、天候等により入手できず、変更となる場合もございます。何とぞご了承ください。

吉川ナス

A



福井県鯖江市

肉質がよく締まっている緻密なナス。水分が多く火を通すと、とろみのある食感になる。

十勝川西長いも

C

D



北海道 帯広市、茅室町、中札内村、清水町、新得町、池田町字高島、足寄町、浦幌町

「やまといも」の一種で、外観が白く褐変しにくい。食感が良く、摺りおろすと強い粘りがでる。

ヤマダイかんしょ

C



宮崎県串間市

鮮やかな紅色で色つやが良く美しい外観。果肉は淡黄色で、加熱すると快いホクホクとした食感と上品な甘さがある。

二子さといも

C



岩手県北上市

強い粘り気と味の濃さ、滑らかな食感が特徴の在来系統のさといも。柔らかいが煮崩れしない美味しさがある。

八代生姜

E



熊本県 八代市、八代郡氷川町、宇城市小川町海東地区、下益城郡美里町中央地区

丁寧なトリミング成形と厳しい基準で凹凸や傷みが少なく色艶の良い外観と、みずみずしく辛みの少ない食味が特徴。

清水森ナンバ

E



青森県 弘前市、平川市、中津軽郡西目屋村、南津軽郡田舎館村及び大鰐町

大型で独特な果形が特徴の弘前在来トウガラシ。辛味成分の含量が少なく、甘味を含んだまろやかな辛味と独特の風味で、他の食材と相性がよい。

大分かぼす

C

E



大分県

芳香が最高の緑色の時期に収穫し、さわやかな香りと適度な酸味が特徴。果汁を搾って料理に使い、その優れた風味が食材本来の味を引き立てる。

神戸ビーフ

E



兵庫県

肉質は、肉そのものが柔らかく、他の産地の一般的な牛肉と比べて、脂肪の中のモノ不飽和脂肪酸の割合が高い。

下関ふく

C



山口県下関市、福岡県北九州市門司区

日本近海で漁獲された天然とらふぐ又養殖とらふぐを「活かし込み」で身質を引き締め、「みがき処理」で除毒処理を行い、鮮度を保持している。

小川原湖産大和しじみ

B

C

E



青森県 上北郡東北町(小川原湖を含む。)、上北郡六ヶ所村、三沢市

小川原湖で4年の歳月をかけ成長させ漁獲するため、殻長が大粒で濃厚な出汁が出るだけでなく、その身もしっかり味わうことができる。

【参加店舗(東京)】

- A** 六本木「shojin 宗胡」(精進料理)
- B** 神楽坂「神楽坂天孝」(天ぷら)
- C** 日本橋「日本橋ゆかり」(日本料理)
- D** 神 田「神田雲林」(中国料理)
- E** 国 立「Casa di Camino」(イタリアン)

【凡例】

GI産品名	A ←左記の実施店舗名
	生産地
	産品紹介(特徴など)

万願寺甘とう

B C



京都府 綾部市、舞鶴市、福知山市

辛みがなく果肉自体を食用とするとうがらし。果皮はピーマンのように肉厚で、野趣あふれる独特の風味と甘味がある。

南郷トマト

E



福島県 南会津郡南会津町、只見町、下郷町

夏から秋に生産されるトマト(夏秋トマト)で、50年を超える栽培の歴史がある。食味などの品質が良好で安定していることが特徴。

大山ブロッコリー

B



鳥取県 西伯郡(大山町、日吉津村、南部町、伯耆町)、日野郡(日南町、日野町、江府町)、米子市

食味の良さを特徴とし、産地において徹底した品質管理を行い、安定供給を図っているブロッコリー。

今金男しゃく

E



北海道 瀬棚郡今金町及び久遠郡せたな町

白色で美しい外観のデンプン含有率が13.5%以上の馬鈴薯。安定した品質ととろける舌触りの良さが特徴。

大口れんこん

B C E



新潟県 長岡市中之島上通地区

調理しても白い果肉の黒紫色化が起こりにくい特徴。厳しい出荷基準があり、キズ等の傷みがなく、れんこん穴に一切泥がはいっていないものだけが出荷される。

種子島安納いも

B



鹿児島県 西之表市、中種子町、南種子町

加熱した時のねっとりとした食感と蜜がでるほどの甘さが特徴で、他の一般的な青果用さつまいもと比べ、糖度が高く澱粉含有量が低い。

近江牛

C



滋賀県

芳醇な香りと、口の中で脂が溶けやすいことが特徴。他産地の黒毛和種と比べ「近江牛」がより豊富なオレイン酸を含むことが挙げられる。

東京しゃも

E



東京都

肉質は軍鶏本来の味がとても強く現れている。赤色が濃く、歯ごたえがあり、臭みが少ない。

いぶりがっこ

D



秋田県

パリパリとした食感、香ばしい燻しの香りと大根の甘みが一体となった独特の風味が特徴で、野菜を燻して漬け物にした希少な燻製食品。

●地理的表示(GI: Geographical Indication)保護制度とは？

地域で育まれた伝統を有し、その高い品質等が生産地と結びついている農林水産物や食品の名称を知的財産として保護する制度。日本では2015年から導入され、2022年9月までに119産品が登録されています。

●地理的表示(GI)産品とは？

その産地と、産品の品質等の確立した特性が当該産地と結びついていることが名称から特定できる農林水産物・食品等を指します。



【開催日程】

- 第1弾: (東京エリア) 2022年10月24日(月)～11月4日(金)
- 第2弾: (近畿エリア) 2022年11月14日(月)～11月25日(金)
- 第3弾: (中部エリア) 2023年1月23日(月)～2月3日(金)

【全国の実施店舗一覧】 ※順不同

東京	1	shojin 宗胡	港区六本木6-1-8 六本木グリーンビル3F (使用予定食材) 吉川ナス	03-5414-1133	https://www.sougo.tokyo
	2	神楽坂 天孝	新宿区神楽坂3-1 (使用予定食材) 万願寺甘とう、大山ブロッコリー、大口れんこん、種子島安納いも、田子の浦しらす、小川原湖産大和しじみ	03-3271-3436	https://kagurazaka-tenko.jp
	3	日本橋ゆかり	中央区日本橋3-2-14 (使用予定食材) 十勝川西長いも、万願寺甘とう、ヤマダイかんしょ、二子さといも、大口れんこん、大分かぼす、近江牛、下関ふく、小川原湖産大和しじみ	03-3271-3436	https://www.nihonbashi-yukari.com
	4	神田 雲林 (ユンリン)	千代田区神田須田町1-17 第2F&Fロイヤルビル2F (使用予定食材) 十勝川西長いも、いぶりがっこ	03-3252-3226	https://www.kandayunrin.com
	5	Casa di Camino	国立市東1-14-22 1F (使用予定食材) 南郷トマト、今金男しゃく、八代生姜、清水森ナンバ、大口れんこん、大分かぼす、神戸ビーフ、東京しゃも、小川原湖産大和しじみ	042-505-5561	https://www.camino11.com

近畿 (大阪・兵庫)	1	ポンテベッキオ	大阪市中央区北浜1-8-16大阪証券取引所ビル1F (使用予定食材) 大鰐温泉もやし、河北せり、大口れんこん、飯沼栗、木頭ゆず、くまもとあか牛、奥久慈しゃも、下関ふく	06-6229-7770	https://www.ponte-vecchio.co.jp
	2	柏屋 大阪千里山	大阪市吹田市千里山西2-5-18 (使用予定食材) 福山のくわい、徳地やまのいも、河北せり、種子島安納いも、奥久慈しゃも、東京しゃも、川俣シャモ、檜山海参	06-6386-2234	https://jp-kashiwaya.com/senriyama/
	3	心根	高槻市中畑久保条15-1 (使用予定食材) 二子さといも、河北せり、飯沼栗、米沢牛、すんき	072-396-1186	https://www.cocorone0309.com
	4	tanpopo	大阪市北区曽根崎新地1-10-16永楽ビル6F (使用予定食材) 十勝川西長いも、いぶりがっこ	06-6344-2888	https://tanpopo-kitashinchi.com/
	5	リストランテ ラッフィナート	芦屋市船戸町5-24 (使用予定食材) 山形セルリー、鹿児島壺造り黒酢、大館とんぶり、いぶりがっこ	0797-35-3444	http://raffinato-ashiya.com/
	6	SETTAN	神戸市北区八多町屏風965 (使用予定食材) 大鰐温泉もやし、河北せり、種子島安納いも、神戸ビーフ	078-224-5013	https://settan-kobe.com

中部 (岐阜・愛知・静岡)	1	たか田八祥	岐阜市杉山町17-2 (使用予定食材) ※調整中	058-262-1750	http://www.takadahassho.com/
	2	DA ACHIU	岐阜市神田町7-17神田ビル1F (使用予定食材) ※調整中	058-263-1116	https://www.daachiu.com
	3	BISTRONOMIE TKM	岐阜市神田町6-22-2 (使用予定食材) ※調整中	050-8884-3714	https://www.instagram.com/bistronomie.tkm/
	4	ラ・グランターブル ドゥ キタムラ	名古屋市東区主税町4-84 (使用予定食材) ※調整中	052-933-3900	http://french-kitamura.jp/
	5	懐石いっ木	浜松市中区田町329-8 (使用予定食材) ※調整中	053-456-0850	http://www.wr-salt.com/ikki/

【GIレストランフェア事務局】

AJ FA 全日本・食学会
 ALL JAPAN FOOD ASSOCIATION

〒105-0001 東京都港区虎ノ門4-3-13ヒューリック神谷町ビル3F
 (株)テー・オー・ダブリュー内

Tel: 03-6821-4661 Email: info@aj-fa.com

HP: <http://aj-fa.com>

<http://www.facebook.com/ajfa2012/>

【日本地理的表示協会事務局】

一般社団法人 食品需給研究センター

Food Marketing Research and Information Center

Tel: 03-5567-1991 Email: gi-net@fmrict.or.jp

HP: <http://www.fmrict.or.jp/>

GIサポートデスク: <http://www.fmrict.or.jp/gidesk/>

