

# 美味しい山梨を創るプロジェクト 実施報告書

平成24年度地域力活用新事業∞全国展開プロジェクト本体事業1年目事業  
事業名「丸の内シェフズクラブと県内シェフによる山梨メニューの商品化」

食育   
丸の内  
*marunouchi*  
**CHEF'S CLUB**



山梨県内シェフ  
23名

山梨県商工会連合会

# 目 次

## I 事業のポイントと背景

1. 事業のポイント	3
2. 山梨県内における現状と課題	4
3. これまでの取り組み	6

## II 今年度事業の目的と内容

1. 事業の目的	7
2. 事業の内容	7
3. 参加した山梨県シェフのメンバー	8
4. 参加した丸の内シェフズクラブのメンバー	9
5. 具体的事業の実施内容	10
(1)平成24年6月18日(月)第1回目の県内食材調査	10
(2)平成24年7月24日(火)第2回目の県内食材調査	16
(3)山梨県産食材を活用した新メニューの検討会を開催	21
(4)山梨の新しいメニューの発表・試食会(イートアカデミー)の実施	23
(5)食材共同配送の実験	41
(6)シェフズランチ企画	42
(7)「富士の国やまなし国民文化祭 新やまなしレシピ事業」への協力	51

6. チーム別共同開発メニューとアンケート結果 -----	52
7. 山梨県シェフ開発メニュー -----	67
8. パンフレット・店舗パネル作成、雑誌掲載等 -----	71
Ⅲ 事業に関するアンケート結果	
1. 山梨県シェフ -----	72
2. 丸の内シェフズクラブ -----	75
3. 生産者 -----	76
商品開発 -----	78
マスコミ掲載 -----	79
参加シェフ（チーム別） -----	81
会議の開催状況 -----	82
委員名簿 -----	82

事業名	丸の内シェフズクラブと県内シェフによる山梨メニューの商品化
-----	-------------------------------

## I. 事業のポイントと背景

### 1. 事業のポイント

山深い豊かな山河があつて清らかな山河があつて清らかな水がある山梨は、名水の地であり、豊かな水と温暖の差が大きく南斜面を中心に、水はけの良い土地の強みを生かした甘みの強い美味しい果物が多くあり、豊かな自然と水により育まれた甲斐サーモン、野菜や米、地酒やワイン、煮貝、甲州牛、甲州ワインビーフ、甲州信玄豚、フジザクラポーク、富士ヶ根ポーク、甲州小梅、身延ゆば、甲州地鶏等名品揃いである。

また、果樹王国山梨として桃、ぶどう、すももの生産量は日本一であり、その他にも甲斐八珍果と呼ばれるリンゴ、ナシ、カキ、クリ、ギンナン（またはクルミ）、ザクロなどの果物も豊富である。

平成 22 年 9 月には、甲府とりもつ煮が B 級グルメグランプリ獲得、平成 23 年 11 月には B 級ご当地グルメを推進している各地の団体が出展した「よっちゃばれ市」が B 1 グランプリの関東大会のプレ大会として開催された。

甲州信玄公祭りにおいては信玄グルメ横町のにぎわい創出、山梨県のワインと食を P R するワインツーリズム、各地において首都圏からの観光客へのおもてなしを目的にした取り組みが行われている。

また、平成 24 年 11 月「関東東海 B-1 グランプリ」、平成 25 年 1 月より、国民文化祭「富士の国やまなし国民文化祭」がスタートし、7 月に予定されている富士山世界文化遺産登録等により多くの人が集まるイベントが控えている、

山梨県としては観光立県を提唱し観光客誘致を進めているが、昨年の大震災や台風による身延線の断絶等の影響により、観光客は激減してしまった、夏以降は多少地域によっては回復している観光地もあるが全体的には低調である。

飲食店やホテル、旅館の多くは山梨県の優れた恵み（果物、ワイン、日本酒、野菜などの食材から富士山、富士五湖、八ヶ岳、温泉などの地域資源）を活かしきれず、サービス業の業界においては業況が悪化しており、「利用者のニーズの変化」に対応できず苦慮しているのが現状である。

そうしたなか、昨年実施した調査事業において魅力ある食材が山梨には存在し、それを活用したメニュー開発は可能性があることが確認されたことから、今年度は丸の内シェフズクラブと県内シェフが連携しメニューの商品化を図る。山梨の消費者に提供できる価格、開発した新メニュー展開等により、県内外から山梨の食を全国に発信する。

## 2. 山梨県内における現状と課題

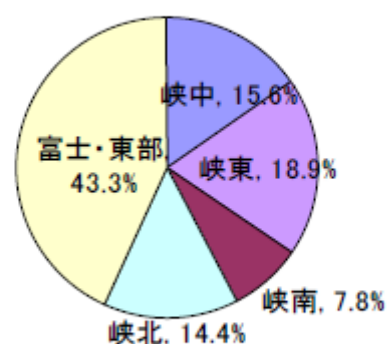
### (1) 地域経済の状況

平成22年度の山梨県における観光入込客数は、実人数で2,569万人と推計された。(図表5-1) また延べ人数では4,386万人となった。5圏域別では、富士山地域の富士・東部が1,113万人で最も多く、構成比では県内全体の43.3%を占めている。次いで峡東が486万人(18.9%)、峡中が400万人(15.6%)、峡北が370万人(14.4%)、峡南が200万人(7.8%)となっている。

図表 5-1 圏域別観光客 (実人数)

項目	観光客数(人)	構成比(%)
峡中	4,004,447	15.6%
峡東	4,856,383	18.9%
峡南	1,998,593	7.8%
峡北	3,699,243	14.4%
富士・東部	11,133,334	43.3%
合計	25,692,000	100.0%

圏域別観光客の割合(実人数)



観光入込客の動向では、全体的に長引く景気低迷により、近場の観光スポットで消費を押しさえながら楽しむ安近短の傾向が続いていると見られる。このため、自転車や徒歩で街を巡るまちなか観光に対応して、観光用貸し自転車を整備する自治体も目立った。峡東などでは地域の歴史や文化、産業を歩いて見て回るフットパスやワインツーリズムが人気を呼び、他の圏域にも広がっている。

明るい話題では、平成22年9月に「甲府鳥もつ煮」がB-1グランプリで優勝したことから新たな観光資源として話題となり、甲府を中心に経済波及効果も見られた。またここ数年来の「富士山登山ブーム」にさらに拍車がかかり、「山ガール」と呼ばれる女性の登山者の姿も目立った。

一方で、9月には尖閣諸島で発生した海上保安庁の巡視船と中国漁船の衝突事件は、中国からの観光入込客のキャンセルに発展し、本県のインバウンド観光に暗い影を落とした。

さらに3月11日に発生した東日本大震災及び福島原発事故の影響により、年度末にかけて、国内外の観光が全面的に自粛状態となり、県内観光にも深刻な影響が出た。

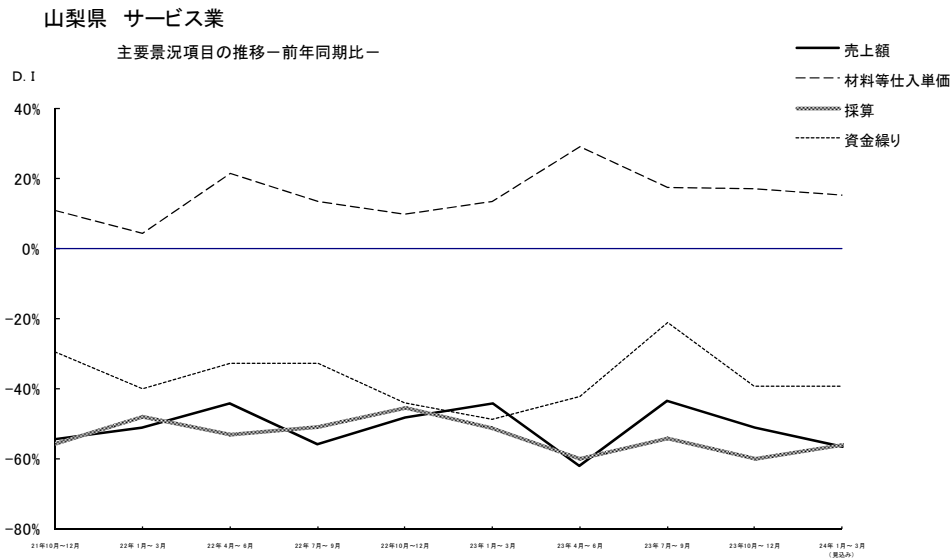
平成23年3月は、東日本大震災の影響により、対前年度比58.6%と激減した。

毎年多様なイベントを凝らし、努力を続けて少しずつ伸びてきた観光客と宿泊客を呼びもどすためにも多様な事業に官と民が連携して取り組む必要がある。

## (2) 県内飲食店の状況

ここ数年の県内飲食業界では売上・採算ともに減少傾向にあり。来店者数も減少傾向にあると言われている。

本会における直近の景況調査（平成23年10月～12月期）でも顕著で、サービス業における売上額D Iは、前期マイナス43.4から7.6ポイント悪化しマイナス51.0となった。来期の見通しについては、さらに悪化のマイナス56.6である。



ここにきて悲観的なD Iが気になる。材料等仕入単価D Iは、前期17.6とほとんど変わらない17.3ポイントで統計上の誤差で同値といってよい。来期の見通しは幾らかの低下で15.4である。採算D Iは、前期マイナス53.9からマイナス59.6へと5ポイント強悪化した。来期の見通しについては、いくらか戻してのマイナス55.8である。資金繰りD Iは、前期大幅な改善を見せてのマイナス21.1であったが、マイナス39.2と逆戻りする。来期の見通しについては、今期と同値で停滞気味である。

サービス業の「経営上の問題点」は、「一位」に挙げた項目の中で最も多い回答は4期続けて「需要の停滞」で、18社の34.6%と突出している。前期より5社増えた。続いて「利用者ニーズの変化」が前期13社から2社減の21.2%、「大企業の進出による競争の激化」が前期9社から1社増えて19.2%となった。これら3回答に集中しており、合計でちょうど75.0%になる。その他の回答は5社以下のものであった。

次に、「1～3位」に挙げたものを見ると、前期トップであった「利用者ニーズの変化」と「需要の停滞」が最も多く、それぞれ31社が挙げ59.6%であった。次に多いのは、「利用料金の低下、上昇難」で前期21社から2社減の36.5%である。さらに「大企業の進出による競争の激化」が、前期11社から15社に増加し28.8%、「店舗施設の狭隘・老朽化」が前期11社から1社増の12社になり23.1%であった。

### 3. これまでの取り組み

平成 23 年度小規模事業者新事業全国展開支援事業補助金を活用し、「丸の内シェフズクラブと県内シェフによる食材の発掘活用等の調査」事業を実施した。

「丸の内シェフズクラブと県内シェフによる食材の発掘活用等の調査」事業の実施  
(平成 23 年度小規模事業者地域力活用新事業全国展開支援事業) 調査研究事業

通称名：「美味しい山梨を創るプロジェクト」

期 間：平成 23 年 9 月 12 日～平成 23 年 11 月 7 日

事業内容：東京「丸の内・シェフズクラブ」に参加しているシェフ 5 名と山梨県内で活動する地元シェフ 11 名による食材発掘と活用等の調査事業を行った。丸の内シェフズクラブと県内シェフと共同で食材を活用した山梨料理の開発調査では、実際に現地で確かめ安心な美味しい食材をセレクトして県内シェフと山梨メニューの研究を行った。

活 動：1. 丸の内・山梨県シェフ合同での県内食材調査ツアーを実施

山梨県内を県内から募集された地元シェフとともに生産地を巡り、美味しい山梨をつくるプロジェクトにおける食材確認のため生産者と直接会話をを行い、食材の持つ可能性について調査研究を行った。(9 月 12 日、10 月 21 日)

2. 探索した食材を丸の内・山梨県シェフ合同で新メニュー開発作業を実施

食材の発掘調査であきらかになった食材を活用した新メニューを丸の内シェフズクラブのメンバーが考案し、提案されたメニューについて意見交換を行い、実際に地元シェフとグループごとに分かれ試作研究を行い、試食調査会を実施した。



こうした調査研究を通じて、丸の内シェフズクラブのメンバーに山梨県産食材の良さを認識して頂き、甲斐サーモンについては、事業終了後も丸の内レストランとの継続的な取引に繋がった。また、著名なシェフ達が県内の食材をどう活用し、どのような発想でメニューを考えていくのか県内シェフ達にとっては身近でその話を聞き、実際に同じ空間で包丁や鍋を使うことで緊張しながらも普段経験できない時間を過ごすことができた。

そして、丸の内シェフズクラブのメンバーに刺激を受け、県内シェフの間に山梨でも「山梨シェフズクラブ」を立ち上げ、地元食材の活用や食の大切さを伝えていきたいという声が

出てきた。

一方、開発された新メニューは山梨の食材が、魅力ある味や姿に生まれ変わって、高級感があり東京で提供される料理としては素晴らしいものになったが、山梨の店でメニュー化するにはコストや価格面において課題が残った。

## Ⅱ. 今年度事業の目的と内容

### 1. 事業の目的

調査事業において魅力ある食材が山梨には存在し、それを活用したメニュー開発は可能性があることが確認されたことから、今年度は丸の内シェフズクラブと県内シェフが連携しメニューの商品化を図る。山梨の消費者に提供できる価格、開発した新メニュー展開等により、県内外から山梨の食を全国に発信する。また、山梨県内の料理人に新しいレストランのあり方や、食に関する意識・技術の向上、生産者・消費者・シェフをつなぐ場の提供など丸の内シェフズクラブの食に対する姿勢を学ぶイートアカデミーを開催し、県内のシェフ達の資質の向上など食の人材育成を図る。

### 2. 事業の内容

#### (1) 県内シェフ募集

丸の内シェフズクラブと連携し、県産食材を利用した魅力あるメニューを開発・提供したいと考える県内シェフを傘下商工会を通じて募集した。

#### (2) 山梨県内の生産地において食材の発掘

丸の内シェフ5名、山梨シェフ23名がジャンル別に5チームになり、バスで県内生産地を巡り、生産者との交流をしながら、メニューに取り入れる食材とレシピについて検討を行なった。(6月18日、7月24日)



#### (3) 山梨県産食材を活用した新メニュー開発

和食、中華、フレンチ、イタリアンの5チームに分かれ、実際に厨房に入り、調理・試食などを行ないながら、各チーム3品以上のメニュー開発を実施した。(7月9日)



#### (4)山梨の新しいメニューの発表・試食会（イートアカデミー）の実施

県内各地の生産者及び飲食関係者、報道関係者ら 200 名以上の方に参加いただき、共同開発した 15 のメニューの発表・試食会を実施した。シェフ自らサービスをしながら、参加者の方々と交流を行ない、試食した参加者の方にはアンケートを実施した。

山梨シェフは、丸の内シェフズクラブのシェフと共同で調理を行ない、仕込みの段階から当日の作業、盛り付け、試食の提供の仕方、料理の説明などを学んだ。また、開発メニューの普及を図るために、レシピ集を作成。当日、参加者に配布した。(8月2日)

### 3. 参加した山梨県シェフのメンバー

No	名前	店名	役職名	〒	住所
1	赤川 浩昭	レストラン彩	料理長	408-0204	北杜市明野町上手11984-1
2	斉木 武浩	ヴィンテージリゾート (株)	料理長	408-0103	北杜市須玉町江草3072
3	小林 一郎	さくら茶屋	オーナーシェフ	407-0004	韮崎市藤井町南下条171-1
4	小林 裕一	さくら茶屋	調理	407-0004	韮崎市藤井町南下条171-1
5	早川 洋一	レストラン スコット	オーナーシェフ	400-0032	甲府市中央1-3-1
6	入倉 義香	アニーズカフェ	オーナーシェフ	400-0211	南アルプス市上今諏訪457
7	小澤 一哉	田舎カフェorchard	店長	400-0203	南アルプス市徳永410
8	石田 史郎	れんが亭	店長	409-3815	中央市成島1657-2
9	藤原 順一	(有)四川菜館	代表	409-3843	中央市西花輪3525-8
10	小林 祐介	レストランニューポート	料理長	409-3601	西八代郡市川三郷町市川大門1729-2
11	佐久間 利和	(有)おかめ鮓	料理長	400-0506	南巨摩郡富士川町大柵248-1
12	増田 学	鮓・ます多	店主	409-2942	南巨摩郡身延町下部996
13	佐野 保文	富士ロイヤルカントリークラブ	料理長	409-2103	南巨摩郡南部町万沢7483
14	大瀧 正雄	石和健康ランド	調理長代理	406-0021	笛吹市石和町松本868
15	高良 蔵人	ティーダ	代表	406-0035	笛吹市石和町広瀬1374-37
16	島村 芳隆	㈱GENミラベル	料理長	406-0041	笛吹市石和町東高橋252
17	中村 年春	富士緑の休暇村	料理長	401-0320	南都留郡鳴沢村8532-5
18	堀内 豊永	富士吟景	料理長	401-0303	南都留郡富士河口湖町浅川132
19	小林 雄二	富士吟景	シェフ	401-0303	南都留郡富士河口湖町浅川132
20	渡辺 光一郎	富士桜カントリー倶楽部	料理長	401-0302	南都留郡富士河口湖町小立7187-4
21	坂倉 勉	ストックポットカプリシャスインク	オーナーシェフ	402-0054	都留市田原2丁目12-23(ドゥアンファン1F)
22	相馬 元	濱野屋	調理長	401-0013	大月市大月1-3-3
23	幡野 茂	いなだや	店主	401-0016	大月市大月町真木2823

#### 4. 参加した丸の内シェフズクラブのメンバー

##### 丸の内シェフズクラブとは

三菱地所のコーディネートで2009年2月に発足した、丸の内エリアに店舗を構えるレストランのシェフたちを中心に食に関する提案・発信を行うプロジェクト。新しいレストランのあり方や、食に関する意識・技術の向上、生産者・消費者・シェフをつなぐ場の提供など、食に関するあらゆることに取り組む。”食“に関する様々な舞台で幅広く活躍されている服部幸應氏を会長に、様々なジャンルのシェフ26名が参加。

##### (1) イルギオットーネ 笹島保弘 (オーナーシェフ)

関西のイタリアンで修業後、ラトゥール、ラヴィータ宝ヶ池のシェフを経て、イル・パッパラルドへ。2005年「京都発信のイタリアン」を目指し、丸の内にオーナーシェフとしてイルギオットーネを開店。07年イタリアで開催された料理サミット「イデンティタ・ゴローゼ」に日本人として初参加。現在、TV・雑誌などのメディアでも活躍中。

##### (2) 銀座寿司幸本店 杉山衛 (主人)

1885年創業の歴史を持つ銀座寿司幸本店四代目主人。江戸・東京スタイルにこだわった仕事を続けている。18歳で料理の道に入り、昼は大学、夜は店で働き始める。28歳で支店を任され、33歳で本店の主人となる。近年はワインの導入等、飲み物と寿司のマリアージュについて研究するなど、常に新しい試みにもチャレンジしている。

##### (3) 恵比寿笹岡 笹岡隆次 (主人)

赤坂の料亭 長谷川で料理の世界に入る。あえて一人前になるまで10年かかるといわれる和食の世界に飛び込んだ。赤坂 川崎出身の吉原綾二氏を師匠に腕を磨く。吉原氏の師、吉田義雄氏が北大路魯山人の孫弟子だったことから、吉原、笹岡と続く魯山人の直系弟子に当たる。一楽、菱沼を経て1997年に笹岡をオープンさせる。

##### (4) 四川豆花飯荘 遠藤 浄 (料理長)

長野の豊富な食材にふれながら育つ。82年に揚子江に入社、88年獅子淋、92年翠園などで修行を積み、94年翠鳳料理長を任される。98年謝朋殿に入社、各店の料理長を経験し上海料理を極めた後07年シンガポールの名店四川豆花飯荘東京店の開業にともない料理長に就任。四川料理の本質と伝統を守りながら、新感覚の四川料理を追求。

##### (5) ル・シズィエム・サンス・ドゥ・オエノン ドミヌクコルビ (シェフ)

パリ生まれ。1991年トゥールダルジャンパリ本店副料理長に就任、94年来日、トゥールダルジャン東京でエグゼクティブシェフ、ホテルニューオータニ大阪サクラ総料理長を務める。03年銀座ル・シズィエム・サンス・ドゥ・オエノンエグゼクティブ・ディレクターに就任、

08年にはフランス・センスにLe Miyabiをオープン。



## 5. 具体的事業の実施内容

今回の具体的な実施内容は次のとおりである

### (1)平成24年6月18日(月)第1回目の県内食材調査

午前7時、丸の内シェフズクラブ5名、三菱地所2名、流通関係者「株まつの」から2名が参加。新宿を出発し、車中にて今回の全国展開事業内容と丸の内シェフズクラブの皆さんの役割等について説明し、山梨県内の食材の概要について説明を行った。前回の調査事業と時期が異なるため、シェフ達も楽しみにしているようで、車中での会話も新しい食材について意見が交わされていた。また、午前8時30分、山梨県シェフ23名が商工会連合会を出発、車内で全国展開事業の説明し、丸の内シェフズクラブの皆さんと積極的に交流を図るよう呼びかけた。

## 日 程 表

山梨食材ツアー（第1回）

2012.6.18（月）

時間	場所	内容
7:00	新宿駅	新宿駅西口 出発
移動（約3時間・新東名高速自動車道経由）		
10:00～ 10:30	ゆばの里（身延町相又425-1）	身延の特産品である「ゆば」を存分に楽しめる町営の施設。身延の「ゆば」は、日蓮上人が身延山在山中に弟子が大切な師の栄養源として作り、それが現在に伝えられたものです。七百年の歴史を持ち、今日では精進料理に欠かせない食材となっています。
移動（約15分）		
10:45～ 12:00	身延山久遠寺（身延町）	休憩
移動（約60分・中部横断自動車道経由）・昼食（車中）		
13:00～ 14:00	南アルプス完熟フルーツマスター 「さくらんぼ」農園見学 （ハッピーパーク）	商工会認定の“完熟フルーツマスター”が、南アルプス市特産「さくらんぼ」のおいしい食べ方、栄養、産地情報などを説明いたします。
移動（約45分）		
14:45～ 15:15	ラズベリー農場見学 （北杜市明野町上手11984-1 ミサワワイナリー付近）	北杜市のラズベリー農園をご案内します。
15:15～ 15:50	ミサワワイナリー農場 （北杜市）	甲州ワインを試飲します。
移動（約10分）		
16:00～ 16:30	ビオファーム美土里 （北杜市須玉町江草2976）	北杜市須玉町で年間通して約70種類、定番野菜から珍しい西洋野菜まで幅広く栽培しています。農薬・化学肥料は使用していません。
移動（約10分）		
16:40～ 19:00	北杜市商工会須玉明野支所 （北杜市須玉町若神子1427-2）	5年連続で日本一の味に輝く「梨北米」や北杜市の食材をご試食いただきます。その後、チームに分かれて、メニューを検討します。
移動（約2時間・中央自動車道経由）		
21:00	東京駅	東京駅 到着

### ①ゆばの里（身延町）

丸の内シェフズクラブと県内シェフが合流。チームに分かれて、着席した後、各々自己紹介を行なった。そして、施設担当者から、身延の特産品である「ゆば」の歴史・特色、当施設の「ゆば」の作り方等の説明を聞き、試食した。当施設は、身延の特産品「生ゆば」の製造直売を中心に地元の活性化を計ろうと地元商工会が町へ提案し、平成15年にオープン。ゆば料理の提供や野菜・特産品の販売も行なっている。国産大豆100%を使用し昔ながらの製法を守り1枚1枚丁寧に「ゆば」を作っている様子を見学し、出来たての「ゆば」を試食した。



その後、2台のバスにチーム毎に乗車。

### ②ハッピーパーク（南アルプス市）

山梨県商工会連合会 小林会長が一行を出迎え、挨拶した。最初に、南アルプス市商工会が指定管理を行なっている直売所やレストランを有するハッピーパークを見学。その後、南アルプス市商工会 保坂経営指導員の説明を聞きながら、最高級の完熟すももをピューレ状にした「南アルプス完熟ピューレ」を3種類（プレミアムソルダム・スタンダードソルダム・フレッシュ太陽）試食した。



フレンチのコルビシェフは、「酸っぱい。けどすももの味が生きてるね。普通は台風などで落下したB級品をこういった加工品にするよね。けどこれは一番旨い状態のものをそのままピューレ状にして冷凍されている。鴨のロティエでソースでいける」と満足な様子。

中華の遠藤シェフは、「中華の焼き物のタレにしたり、すごくいい。フレッシュ感があって」目の覚めるような酸味にシェフたちも虜になり、自分が考えるメニューがいくつか浮かんで来たようであった。

### ③小野洋らん果樹園（南アルプス市）

南アルプス市商工会認定「完熟フルーツマスター」小野隆氏が、山梨のサクランボ栽培の歴史から、美味しいサクランボの見分け方、摘み取り方までレクチャーした。



「サクランボは、雨が当たると実が割れてしまうとてもデリケートな果物。そのため、ハウス栽培が行われているのです。サクランボ栽培には冬の寒さが不可欠で、寒くならないと実が付きません。南アルプス市はサクランボ栽培の南限といわれ、冬の寒さがクリアできる一番南の地域。寒ければ寒いほどサクランボの色が鮮やかになることから、山形産に比べると南アルプス市産のものは真っ赤ではなくオレンジがかったいますが、より濃厚な甘みが楽しめるだけでなく、5月下旬にはサクランボが色づくことから、早い時期に出荷できるのも特徴ですね。明治時代に苗が導入され、山梨でもサクランボ栽培が始まりました。明治の終わり頃に JR 中央線が東京まで開通し、南アルプス市のサクランボが東京の市場に出荷されたことで、産地として一躍有名になりました。当農園では、山梨の風土に一番合っているという高砂をはじめ、佐藤錦、まさみ、さおりなど、6～7種類を栽培しています。」

その後、園の中で、各自サクランボを摘み、味を確認した。自分でサクランボを摘んで食べるのは初めてというシェフが多く、木で熟した味と香りを楽しんでいた。日の当たった赤いものが甘いということで、脚立に登って、高い所の熟れているサクランボを摘んでいるシェフの姿も見られた。

### ④ラズベリー農場（北杜市）

最初に農事組合法人 SUN・ラズベリー明野の篠原道夫代表から説明があった。

「平成 20 年に試験栽培を行い、22 年にラズベリー苗を定植、昨年、農事組合法人を設立して、現在は約 60 アールの圃場で、インディアンサマーやサマーフェスティバル、ファールゴールド、ブラックベリーの



ほか、マルベリー（桑の実）なども栽培しています。それらのベリー類は生食用で出荷するだけでなく、ジャムに加工したり、ワインの試作を行っています。ラズベリーは生食用で流通させるのが難しい上、日本では栽培技術が確立されていないので、試行錯誤の毎日です。今回は収穫したばかりの生のラズベリーをはじめ、冷凍ラズベリー、ワイン、ジャムを試食した。（株）まつの社員から、「果物で一番クレームが多いのがラズベリーです。流通へのせるには、早く届けるシステムが必要です。」といった意見もいただいた。



#### ⑤ミサワワイナリー農場（北杜市）

本社は、勝沼にてワイン造りを行なっているが、日照時間の長い明野へ土地を求め、自社管理農場を作った。約12ヘクタールの垣根式農場では、欧州系専用品種の圃場が成園化し、収穫したぶどうを速やかに良質な状態で仕込むなど、農場とワイナリーが近接しているメリットを最大限に生かしたワイン造りを行なっている。テイastingカウンターでは、中央葡萄酒（株）ワインアドバイザー



伊東氏の説明を受けながら、日本の固有ブドウ品種『甲州』を使用した「グレイスワイン」や当農園において収穫された葡萄を使ったワインなど数種類のワインを飲み比べた。

シェフ達は、各々気に入ったワインを見つけたようだ。

#### ⑥ビオファーム美土里（北杜市）

北杜市須玉町で、農業に励む女性生産者の畑を訪れた。農場主 青柳美土里さんは、就農3年目の若き生産者で栽培から出荷まで全て一人でこなしている。ナスだけでも5品種、ピーマンは6品種、そのほか、7～8月に収穫できるズッキーニやカボチャ、ジャガイモ、トマト、キュウリなど、品目ごとに4～6品種を扱っていて、年間で約70種類もの野菜をつくられている。珍しいイタリアン野菜の栽培も手がけ、「お客様からのリクエストに応えることもあります。今は手探りでいろいろチャレンジしています」と話していた。

収穫したてのニンジンとダイコンの試食では、シェフ達もその甘みと香りを堪能していた。

この地域には他にも東京方面から移り住んで農業に従事している人が増えている。



### ⑦北杜市商工会須玉明野支所（北杜市須玉町）

ツアーの最後は、北杜市商工会須玉明野支所にて、生産者の方々との交流の時間が設けられた。最初に、北杜市長坂町でイタリアン野菜を栽培している「こまち農園」の八木千恵子さん。有機 JAS 認証を取得し、農薬や化学肥料を使わず、年間約 60 種類の野菜を栽培。彩り鮮やかに美しく料理を引き立ててくれる八木さんの野菜は市内のホテルやレストランで人気を集めている。さらに、イタリアン野菜研究会の代表も務め、若き生産者の指導にも尽力されている。



次に、山のキノコの達人 清水一恵さん。北杜市明野町で野菜を栽培し、毎年 9 月中旬～10 月末頃には山へ行き、20～30 種類のキノコを採ってくる。今回は 香茸（コウタケ）という珍しいキノコの味噌漬けを試食。香りが強いキノコのように、コリコリした独特の歯ごたえが印象的であった。





さらに、茅ヶ岳農場（明野町）の篠原大さんのお米の試食もご用意いただいた。豊かな自然と名水に恵まれた峡北地域で育ち、収穫後に JA 梨北に出荷されたお米は、「梨北米」（りほくまい）という名で親しまれていて、平成 17 年から 21 年まで米の食味ランキングにおいて 5 年連続「特 A」を獲得し、平成 17 年と平成 21 年は、日本一の得点であった。篠原さんは、和食や寿司、イタリアンなど、料理ごとに最適な品種のお米を作っている。今回は、コシヒカリ・はつしも・とねのめぐみの 3 品種を食べ比べることができ、シェフ達も品種の違いを実感されていた。



最後に、フレンチ、イタリアン、中華、和食のチームに分かれ、今回の調査で明らかになった食材を活用した新メニューのレシピについて、話し合いが行われた。



## (2)平成 24 年 7 月 24 日（火）第 2 回目の県内食材調査

午前 7 時、丸の内シェフズクラブ 5 名の方と三菱地所 3 名と新宿を出発し、車中にて今回の調査の目的と日程等について説明した。

## 日 程 表

山梨食材ツアー（第2回）

2012.7.24（火）

時間	場所	内容
7:00	新宿駅	新宿駅西口 出発
移動（約1時間30分・中央高速自動車道経由）		
8:30～ 9:30	内田フルーツ農園（甲州市）	日本一の生産量を誇る山梨の「桃」・「ぶどう」。その農園をご案内します。
移動（約10分・中央高速自動車道経由）		
9:40～ 10:40	甲州市中央公民館	峡東地域のフルーツや食材の生産者から説明と試食により食材のPRを行ないます。
		各チームで8/2の食材と集合時間等の確認をします。
移動（約40分）		
11:20～ 14:00	やまなし食のマッチングフェア （アイメッセ山梨）	県内の食材、産地や製法にこだわった農産物などを取り扱う事業者約100社が出展。直接食材に触れて試食していただきながら、生産者と情報交換します。
移動（約60分）		
15:00～ 15:30	道の駅「なるさわ」（鳴沢村）	地元なるさわ産朝採りの新鮮な高原野菜や特産品があります。
移動（約30分）		
16:00～ 17:00	丸一高村本店（山中湖村）	自社農場の富士ヶ嶺丸一ポークを使用して、自家製ハムやスモークウィンナー、ベーコンを製造販売しています。国際食肉見本市で金賞受賞した安心安全な食材です。
移動（約15分）		
17:15～ 18:00	東屋ミートセンター （富士河口湖町）	「富士山湧水」を使用した手づくりソーセージを試食します。
移動（約2時間・中央高速自動車道経由）		
20:00	東京駅	東京駅 到着

## ①内田フルーツ農園（甲州市）

農園主の案内で桃とぶどうの農園を見学、桃を試食した。

本格的な日本料理の中で、果物を食材として扱うのは難しいと語っていたシェフは、「桃といえば水菓子でもよく使います。やっぱり、瑞々しくて柔らかい、完熟したものが一番と思っていました。しかし、山梨の人は完熟前に収穫したカリカリの食感の桃を好むというではありませんか。完熟の柔らかいものではなく固いものが旨いという発想は、好みの問題はあるけど驚きの視点だね」と感心していた。



## ②甲州市中央公民館（甲州市）

県内シェフが集合し、丸の内シェフズクラブと合流。一緒に「峡東地域マッチングフェア」において、下記17企業・農家が持ち寄った商品や農産物を試食した。

### 「峡東地域マッチングフェア 出展者一覧」

	事業所名	住 所	品目名
①	有限会社 ぶどうばたけ	甲州市勝沼町菱山1425	ジャム、ジュース、レーズン 他
②	株式会社 Kisvin	甲州市塩山千野3320-4	ワイン関連パンフレット
③	原巨峰園	山梨市牧丘町千野々宮958-1	ピューレ、ドレッシング 他
④	有限会社 心匠	山梨市下栗原1138	シャーキードレッシング、あわびの肝かまぼこ、あわびの肝しぐれ煮
⑤	NPO法人 ふえふき旬感ネット	笛吹市八代町岡513-5	レーズンサンド、干しぶどう、ドライフード
⑥	甲州天空かぼちゃ生産組合 (NPO法人 甲州元氣村)	甲州市勝沼1268-1	甲州天空かぼちゃ
⑦	株式会社 四季菜	甲州市勝沼町休息1591-3	トマト 他
⑧	ブチ・プラム (原料提供:JAふえふき)	笛吹市八代町岡691	生桃ジュレ、ピーチブルル
⑨	JAフルーツ山梨	甲州市塩山上塩後1100	ぶどうジュース、すもも、ぶどう、もも
⑩	農事組合法人 甲州地どり生産組合	笛吹市境川町藤笠3038	甲州地鶏肉
⑪	山梨県養殖漁業協同組合	甲斐市牛匂518-1	甲斐サーモン
⑫	農業生産法人 アグリマインド	甲州市大和町日影1112	十割豆腐、十割豆乳
⑬	笛吹市商工会女性部	笛吹市石和町市部467-1	バラジャム
⑭	道の駅まきおか	山梨市牧丘町室伏2120	果物、乾燥野菜 他
⑮	株式会社 アサヤ食品	山梨市万力1479	ぶどう酢
⑯	株式会社 飯島製麺所	山梨市北462	巨峰おざら
⑰	桃香会 どうふや	山梨市山根885	絹ごし豆腐、もめん豆腐

### ③アイメッセ山梨（甲府市）

県内食品企業 86 社が出展する「やまなし食のマッチングフェア」を視察。

最後に、チーム毎に 8 月 2 日のイートアカデミーの集合時間、準備する食材・機材、事前の仕込みなどについて話し合った。

その後、県内シェフは解散。

#### 「やまなし食のマッチングフェア 2012 出展者一覧」

出展者名	主な出展商品	出展者名	主な出展商品
1 アルプスワイン㈱	ジャパニーズスタイルワイン・アサンブラージュ・100%ぶどう液	46 ㈱ハッピーカンパニー	まろやか干梅・しそ梅ちゃん・シャキシャキ生姜
2 ㈱甲府ワインポート	日本で一番早い新酒・ヌーヌーポー	47 Bee-ing <ビーイング㈱>	山梨県産 無添加 無加工 生はちみつ
3 ㈱サン・フーズ	ワイン・すもものリキュール・みりん等	48 NPO 法人ふえふき旬感ネット	ポトルレーズン・レーズンサンド・ドライビーチ
4 白百合醸造㈱ ロリアンワイン	勝沼甲州・甲州樽発酵・内田グラッパ	49 ㈱丸政	駅弁・山水樓点心・ハケ岳ぎょうざ
5 スズラン酒造工業㈱	シラー樽2009・ピノワール樽2010	50 まるわ茶園	日本茶・煎茶
6 本坊酒造㈱	甲州ヴェルディニョ・カベルネリー・A穂坂収穫	51 湊興グループ	牛肉のロースト鮑醤油仕立て・甲斐サーモン
7 まるき葡萄酒㈱	ワイン・ぶどう果汁	52 ㈱ヤマフジ	おじんぎちゃん
8 モンデ酒造㈱	プレミアム缶ワイン・プティモンテリア	53 ゆば工房 五大	生ゆば・ゆば丼・ゆばまん 他
9 大和葡萄酒㈱	古代甲州・十二原・ミネラル甲州勝沼	54 ㈱横内製麺	地粉ほうとう
10 山梨銘醸㈱	日本酒・塩麴	55 関東食品工業㈱	ハム・ソーセージ・ベーコン
11 ㈱萬屋醸造店	日本酒「春鶯囀」・リキュール ゆずのおさけ「ゆずず」	56 ㈱清里ミルクプラント	牛乳・のむヨーグルト・ナチュラルチーズ
12 内田製麺㈱	生ほうとう・生ラーメン・麺類全般	57 (農) 甲州地どり生産組合	甲州地どり肉
13 ㈱フェニクス	よし子さんのあつというまにこま和え	58 ㈱小林牧場	甲州ワインビーフ・甲州ワインビーフカレー
14 フジハラセイメン	梨北米100%米粉麺(そうめん うどん ほうとう)	59 ㈱ハイチック	明野のたまご
15 (社) 福山の都福祉会 ワーク	勝沼おようだけ麺・プチリッチパン	60 ㈱フードマン	牛スジ煮込み
16 ㈱アーバン	炭火焼き 三福(みつふく)だんご	61 ㈱ミト・高橋	鳥もつ味付けパック(土産用)
17 ㈱味研	生だれ(白)濃厚撰味・生だれ(黒)素材厳選	62 南アルプスふるさと活性化財団	南アルプスハム・白風味噌・山葡萄ワイン「恋紫」
18 ㈱ソルベグラス ヨコハマ	スティックケーキ・スティック焼き菓子	63 ㈱山和食品	味付けうずら卵・うずら卵水煮
19 中部食品㈱	煮豚・煮魚・甲斐サーモン	64 ㈱渡辺畜産	甲州麦芽ビーフハンバーグ・甲州麦芽ビーフ焼肉材料
20 納豆工房 せんだい屋	納豆	65 青木農園	ぶどうジュース・たまご
21 ㈱パンの家エム・ワン	アップルパイ・あけの金時パイ	66 アルガベリーファーム	ブラックベリー・ブラックベリージャム
22 ㈱ビオクラ食養本社	豆乳なのにほぼ豆腐・甘栗みたい大豆・甘納豆	67 ㈱イズミフーズ	カット野菜
23 ㈱ふかみ	玄米びより・えびども・からとも	68 農業法人上野原ゆうきの輪合同会社	そうめん南瓜(金糸瓜)
24 ㈱富士クリスタルビバレッジ	富士山麓四季の水・富士山麓保存水・ミステール	69 オーガニックライフハケ岳㈱	マコモ茸・ミニトマト・高原野菜・サツマイモ
25 ㈱モンセルヴァン	お漬物ケーキ・ロールケーキ・レアチーズクッキーバーガー	70 大北農園	桃・桃の瓶詰め
26 やまなし福祉しごとネット	クッキー・ラスク・ジャム	71 ㈱おぎはら	武川米コシヒカリ・幻の米農林48号
27 ㈱ロイヤル ユキ	ケフィアヨーグルトたね菌・メープルシロップ	72 加賀美しめじ園	きのこ(エリンギ・ひらため・味しめじ)
28 ㈱ろすまりん	ラスク・クッキー・ドロップ	73 ㈱グローブ	菌床しいたけ 菌床ほだ木
29 ㈱アクアインターナショナル	富士山バナジウムウォーター	74 ㈱コーリング	じゃん丸君®(ジャンボにんにく)
30 アザヤ食品㈱	ぶどうの恵み・ぶどう酢小町・かつめまぶどう酢	75 こだわり野菜市	黒米・米粉・キビ
31 いち柳ホテル㈱	富士川アイス・山梨の愛す	76 農業生産法人㈱サラダポウル	自社生産野菜 年間30品目
32 オオタ総合食品㈱	甲州信玄豚・甲州信玄豚加工品	77 ㈱スルガ	ラスク・チョコレート・ニンニク・トマトの酢
33 金精軒製菓㈱	信玄餅・くるみ信玄餅・大吟醸粕でら	78 なでしこ農園	農園バルサミコ・ヴィニヤードワイン
34 グリーンリバー	ワインジャム・ワイン塩麴・調味料塩ワイン	79 JCCアグリ 日本蓄電器工業㈱	クリーンルーム栽培野菜
35 南久保酒店	津金りんごのごくごく飲むお酢・りんごのワイン	80 ㈱バイオネット研究所	山梨県小菅村産高級短系自然薯
36 ㈱サーフビバレッジ	どうもろこしのひげ茶・ジンジャーエール・金茶プーアル茶	81 ㈱ぶどうばたけ	ぶどう・レーズン・ジュース・ワイン
37 山河亭観光㈱	真木温泉の温泉水「弥生の舞」	82 ㈱マウンテンフーズ	ジャム・ピューレ・生粒
38 ㈱青林堂靴店	靴・味噌・発酵食品	83 ㈱南アルプスベジファームしみず	ベビーリーフ・ハーブ類・葉物野菜
39 ㈱蒼天	ナチュラルミネラルウォーター 500ml・2リットル	84 ㈱村松農園	とまと・きゅうり
40 テンヨ武田グループ	しょうゆ靴・たまごジャム・鳥もつ煮等	85 ユニファーム	都留市名産「シャインリーフ」(アイズブランド)等
41 ㈱忍沢養殖場	甲斐茜餅・ヤマメ・イワナ	86 山梨県 美味しい甲斐開発プロジェクト	桃のリキュール・すもものリキュール等
42 ㈱野中	あんこ屋 野中の手作りぜんざい		
43 白州屋まめ吉㈱	乳酸発酵飲料		
44 ㈱はくばく	もち麦ごはん・十六穀ごはん・絹の食卓		
45 長谷川醸造㈱	甲州小梅漬・甲州小梅ぼし		



#### ④道の駅「なるさわ」（鳴沢村）

鳴沢の新鮮な野菜・果物が並ぶ物産館を見学した。ツアーに同行した青果物流業（株）まつの（東京都大田区）の松野社長は、鳴沢村産ブルーベリーの黒っぽい紫色の粒をつまみ、口に入れ、途端に広がる甘酸っぱい香り、そしてさわやかな甘さに「美味しい！」と称賛。自社の流通でもぜひ取り扱いたいと話していた。

#### ⑤丸一高村本店（山中湖村）

自社農場の富士ヶ嶺丸一ポークを使用した自家製ハムやスモークウィンナー、ベーコンなどを製造販売している。国際食肉見本市で金賞受賞した安心安全な食材であることを、食肉加工製造部の高村氏から説明を受けた。

その後、ロース肉、バラ肉、ソーセージをご用意いただき、プレートで焼いて試食した。

肉のきめが細かくしっとりし、もっちりとした弾力があり、脂身は白く、ツヤがあり甘みが強く、シェフ達も「柔らかく甘くて美味しい」と堪能していた。



#### ⑥（株）東屋ミートセンター（富士河口湖町）

河口湖商工会 赤池経営指導員及び製造責任者 浅井氏から、本場ドイツの製法で作る完全無添加の手作りソーセージ・ハムについて説明を受けた。ドイツで修業した浅井氏は、ドイツ州認資格 GESELLENBRIEF 取得。帰国後、富士山湧水を仕込水に使ひ、香辛料には、ドイツ直輸入のスパイスを調合、新鮮な赤身肉で一つ一つ丁寧にソーセージ・ハムを作っている。味に関してもドイツ セルプヘル社のレシピをそのままに、日本の嗜好に合うよう塩分を控え、香辛料を吟味するなど、より美味しく、洗練された風味になるよう尽力している。いろいろな種類のソーセージ・ハムを試食しながら、浅井氏のドイツ時代の苦労話、製法のこだわり、ドイツ製の機械のことなどを聞いた。



### (3)山梨県産食材を活用した新メニューの検討会を開催

6月18日に話し合った内容をベースに丸の内シェフズクラブのシェフがまとめ上げたレシピ素案を使い、各チームで料理のコンセプト・食材の活用・作り方等を再検討した。

そして、実際に厨房に入り、丸の内シェフズクラブのシェフと山梨シェフと一緒に調理をしながら新メニューの試作研究を行った。その後、調理した料理を試食しながら最終のメニュー作りの話し合いを行った。また、8月2日のイートアカデミーに向けた準備、当日の段取り等について検討した。自主的に事前の仕込みを申し出るなど、県内シェフの積極的な姿勢が見られた。

①日時：平成24年7月9日（月） 午前の部 10：30～14：30

午後の部 14：30～18：30

②会場：ブライダルヴィレッジ ミラベル

③場所：笛吹市石和町東高橋252 Tel055-261-3711

④スケジュール

時 間	内 容
	(午前の部) 銀座寿司幸本店 杉山シェフ 恵比寿笹岡 笹岡シェフ 四川豆花飯荘 遠藤シェフ
10:00	県内シェフ集合
10:10	石和温泉駅着 丸の内シェフクラブ
10:30～11:00 (30分)	レシピ・作り方確認 チームごとに分かれてテーブルに着く。 前回各チームで話し合った内容をもとに丸の内シェフズクラブのメンバーが仕上げたレシピ（各チーム3品）を使い、料理のコンセプト・食材・作り方等を確認する。
11:00～13:30 (150分)	メニュー開発・試作 ミラベルの島村料理長から調理を行う場所を指定していただき、チームごとに分かれ実際に調理し、最終的なメニュー作りの検討を行う。 事務局は、事前に連絡のあった食材を用意する。また、追加食材に対応する。 なお、随時パンフレットや店舗パネルに使用する各シェフの写真の撮影を行なう。

13:30～14:30 (60分)	試食・メニュー確定とイートアカデミーにおける役割分担等確認 出来上がった料理について、それぞれのチームで発表。料理を試食しながら最終メニューを決定する。また、8月2日のイートアカデミーに向けた準備・当日の段取り等を検討した。
	解散
15:32	石和温泉駅発 丸の内シェフクラブ
(午後の部) イルギオットーネ 笹島シェフ ル・シズィエム・サンス・ドウ・オエノン ドミニクコルビシェフ	
13:30	県内シェフ集合
14:00	石和温泉駅着 丸の内シェフクラブ
14:30～15:00 (30分)	レシピ・作り方確認 (午前の部と同様の内容)
15:00～17:30 (150分)	メニュー開発・試作 (午前の部と同様の内容)
17:30～18:30 (60分)	試食・メニュー確定 (午前の部と同様の内容)
	解散
20:02	甲府駅発 丸の内シェフクラブ



#### (4)山梨の新しいメニューの発表・試食会（イートアカデミー）の実施

県内各地の生産者及び飲食関係者、報道関係者ら 200 名以上の方に参加いただき、共同開発した 15 のメニューの発表・試食会を実施。シェフ自らサービスをしながら、参加者の方々と交流を行ない、試食した参加者の方にはアンケートを実施した。

山梨シェフは、丸の内シェフズクラブのシェフと共同で調理を行ない、仕込みの段階から当日の作業、盛り付け、試食の提供の仕方、料理の説明などを学んだ。

また、開発メニューの普及を図るために、レシピ集を作成。当日、参加者に配布した。

①日時：平成 24 年 8 月 2 日（木） 15：30～17：00

②会場：ブライダルヴィレッジ ミラベル

③場所：笛吹市石和町東高橋 2 5 2 Tel055-261-3711

#### 調理の様子





④スケジュール

時 間	内 容	
9:30～15:00	調理	5つのグループに分かれて調理
15:00～	来場者受付開始	
15:25	UTYニュースの星 特集「美味しい山梨を創るプロジェクト」 放映	
15:30	イート アカデミー	開会
		山梨県商工会連合会 小林会長 挨拶
		関東経済産業局 産業部 経営支援課 関根 恵子 課長 祝辞
		山梨県 産業労働部 新津 修 部長 祝辞
		料理の説明 丸の内・県内シェフはグループ毎に登壇 (自己紹介の後、代表して、丸の内シェフが説明)
		説明時にプロジェクターで各料理の写真 ①イタリアン料理 笹島氏 ②日本料理 杉山氏 ③日本料理 笹岡氏 ④中華料理 遠藤氏 ⑤フランス料理 コルビ氏  説明が終わり次第試食開始 各テーブルにおかれた料理をシェフズクラブのメンバーと県内シェフが取り分けを行い、来場者への対応も行う
17:00		県庁 女子会推進課 感想
		閉会
	片づけ後、解散	
19:01	石和温泉駅発 丸の内シェフクラブ	

イートアカデミーの様子



# Menu

甲州地鶏、とうもろこし とねのめぐみのリゾット トリュフ風味

## Material of cooking (10人分)

- 1 甲州地鶏 もも肉 2kg
- 2 とうもろこし 4本
- 3 とねのめぐみ 1kg
- 4 オリーブオイル
- 5 セセリ
- 6 パルミジャーノパウダー
- 7 牛乳
- 8 玉ねぎ
- 9 こんぶ 1枚
- 10 ミネラルウォーター



### 《リゾット米》

- |       |      |       |      |
|-------|------|-------|------|
| 1 米   | 1 kg | 5 こんぶ | 1/4枚 |
| 2 水   | 890g | 6 玉ねぎ | 1/4個 |
| 3 オイル | 25g  |       |      |
| 4 塩   | 8g   |       |      |

### — 作り方 —

- (1) セセリとミネラルウォーター、こんぶで鶏のブロードをとる。
- (2) リゾット米を炊く。
  - ①鍋に玉ねぎとオリーブオイルを入れ少し炒める。洗ってない米を入れ、全体があたたかくなるまでさらに炒める。(中火くらいで)
  - ②沸騰したこんぶ水を①に入れ、蓋をして180°のオープンで10分。
  - ③炊けたら薄いバットにすぐあけて急冷する。
- (3) とうもろこしピューレを作る。
  - ①とうもろこしは、芯から身ははずし蒸し、塩で味をしておく。
  - ②とうもろこしの芯は、ひたひたの牛乳でたいておく。
  - ③蒸したとうもろこしを②の牛乳で、ミキサーでまわしピューレにする。
- (4) 甲州地鶏もも肉は、1%の塩で2日マリネする。皮がこんがり焼けたら身の方を少し焼いて1口大にカットしておく。
- (5) 鍋にブロード、(1)(3)(4)、とうもろこしの身を入れ、沸いたら(2)を適量入れちょうど良い固さになるまで炊く。仕上げにオリーブオイル、パルミジャーノパウダー、トリュフオイルでモンテし、お皿に盛る。

# Menu

モモの冷製パスタ、甲州信玄豚の生ハムとモロヘイヤ

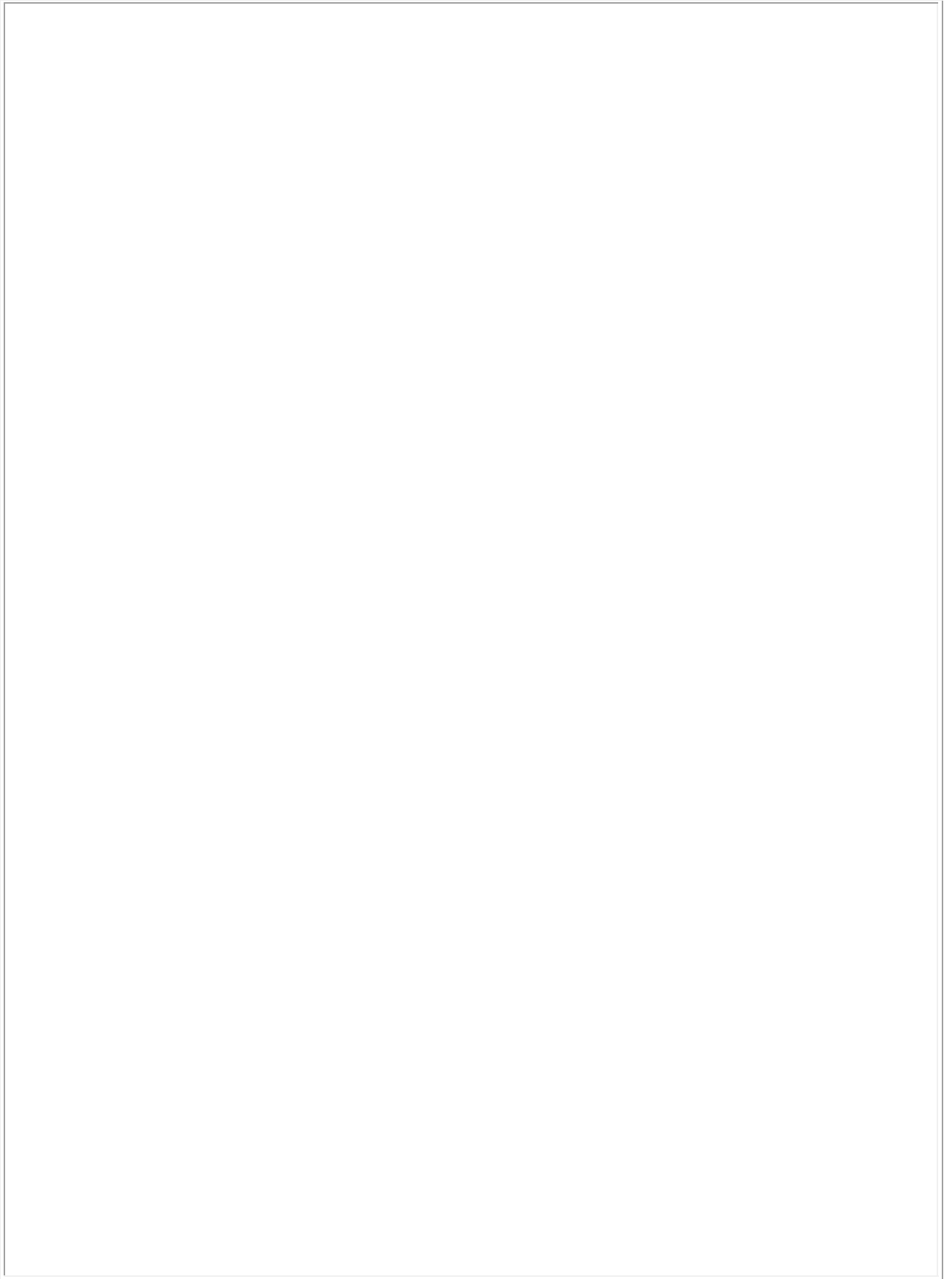
## Material of cooking (10人分)

- 1 桃 6個
- 2 レモン 3個
- 3 モロヘイヤ 500g
- 4 パルミジャーノパウダー
- 5 オリーブオイル
- 6 牛乳
- 7 ミント
- 8 トレハロース
- 9 フェディリーニ 1kg



### — 作り方 —

- (1) 桃は皮をむき、1口大にカットしレモン汁とトレハロースを入れた水につけ、色止めしておく。
- (2) モロヘイヤは塩ゆでして急冷し、1口大にカットしておく。
- (3) パルミジャーノソースを作る。  
70°に温めた牛乳とパルミジャーノパウダー、1:1を合わせてミキサーにかけピュレ状にする。
- (4) フェディリーニは6分茹で揚げ、0.8%の塩を入れた氷水に入れ急冷し、リードペーパーでよく水気を拭き取り、ボールに入れる。(3)のパルミジャーノソースとオリーブオイルで味を調えお皿に盛る。
- (5) よく水気を切った(1)の桃と、モロヘイヤをオリーブオイル、レモン汁であえてパスタの上に盛る。
- (6) 仕上げに生ハムのスライスのをせて、ミントをかざる。



# Menu

## 甲斐サーモンと色々なフルーツのジュレ

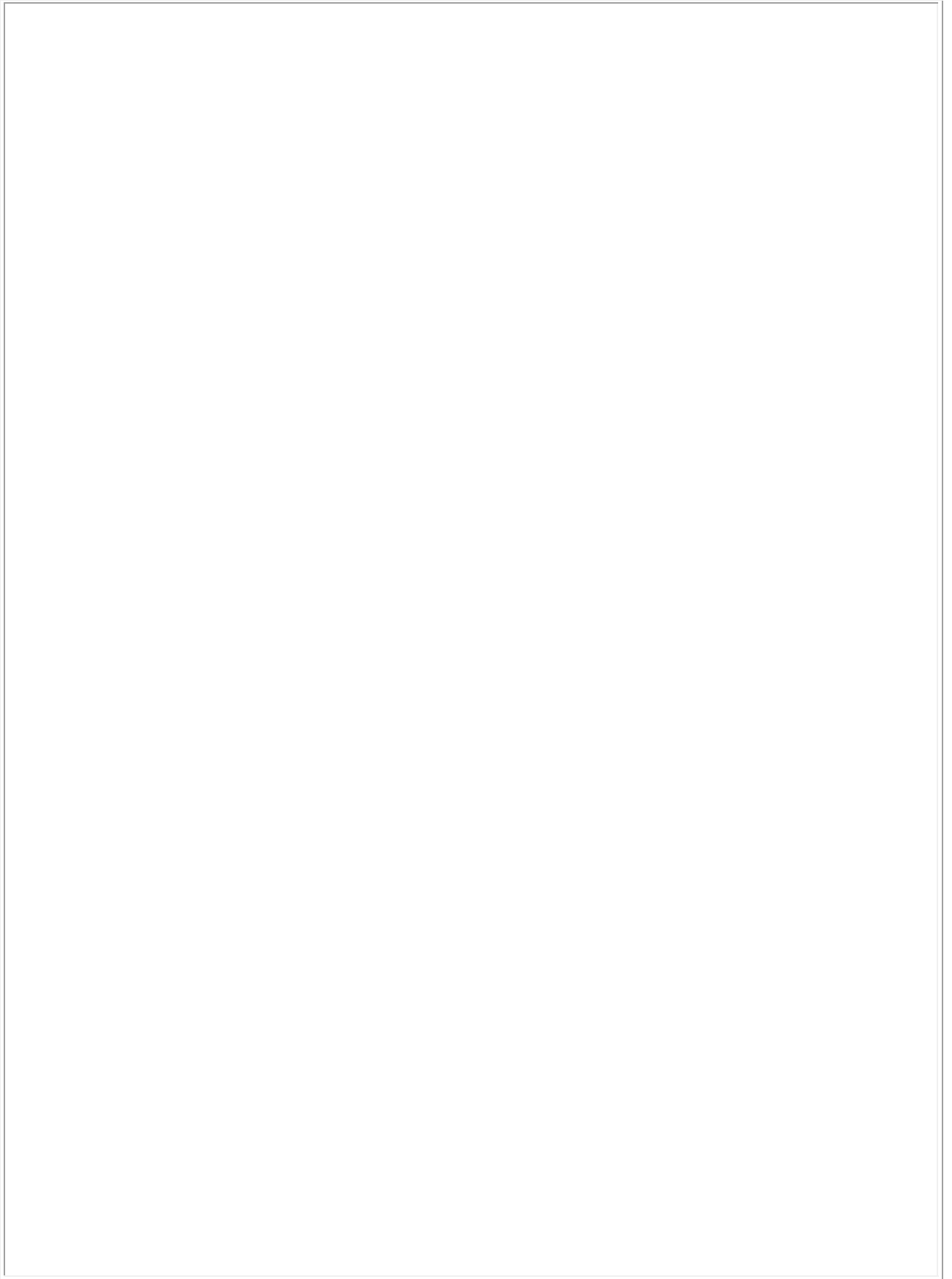
### Material of cooking (10人分)

- 1 さくらんぼ 250g
- 2 すもも 8個
- 3 ブルーベリー 250g
- 4 フランボワール 250g
- 5 巨峰 1房
- 6 デイル 1P
- 7 甲斐サーモン 1本
- 8 イクラ 500g
- 9 ぶどう酢
- 10 オリーブオイル



#### — 作り方 —

- (1) サーモンのマリネを作る。  
サーモンは3%の塩、1%のトレハロースで1日マリネし、20~30分流水で塩抜きをしてピチットシートにあてて脱水しておく。  
2mm幅に薄くスライスしておく。
- (2) フルーツはそれぞれカットし、その皮を煮出してフルーツのジュレを作る。巨峰とすももの皮をむき、皮をミネラルウォーターとトレハロース、レモン汁、ミントで煮出し、重量の1.7%のゼラチンを溶かしジュレを作る。
- (3) イクラは、3%の塩水につけて厭く抜きをし、薄皮をとりのぞく。
- (4) ぶどう酢とオリーブオイルを合わせてヴィネグレットを作る。
- (5) お皿にサーモンをならべ、上から(4)を適量かける。フルーツとジュレを盛り、仕上げにデイルを細かく刻んでかざる。



# Menu

## 湯葉の巻物

### Material of cooking (10人分)

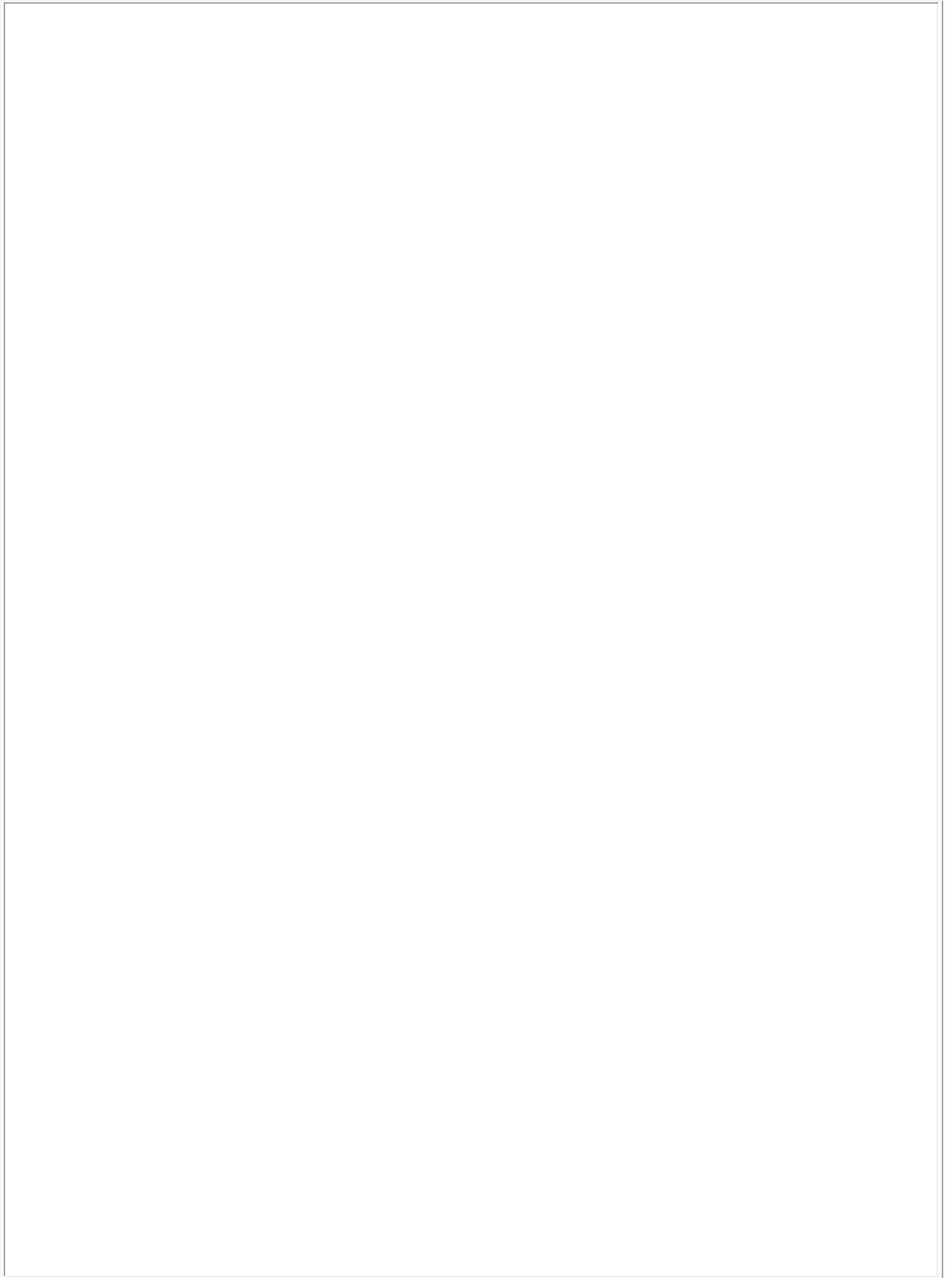
1	湯葉（乾燥）	5枚
2	人参	2本
3	きゅうり	3本
4	干し椎茸	10枚
5	かんぴょう	適量
6	卵（甲州地鶏）	10個
7	だし汁	適量
8	砂糖	適量
9	醤油	適量



#### — 作り方 —

- (1) 湯葉（乾燥）を、だし汁、砂糖、醤油で味を調えた漬け汁に浸して戻しながら味を付ける。
- (2) 人参は、棒状に形を整えて下ゆでした後、だし、砂糖、醤油で味付けする。
- (3) 地鶏の卵で、だし巻き卵を作る。
- (4) きゅうりは、棒状に切る。（海苔巻きの芯）
- (5) 干し椎茸は戻して味付けをする。（かんぴょうと同様の味付け）
- (6) 戻した湯葉は、水気を取って、まきすを使って卵、かんぴょう、椎茸、人参、きゅうりを芯にして巻く。





# Menu

## 夏野菜の握り

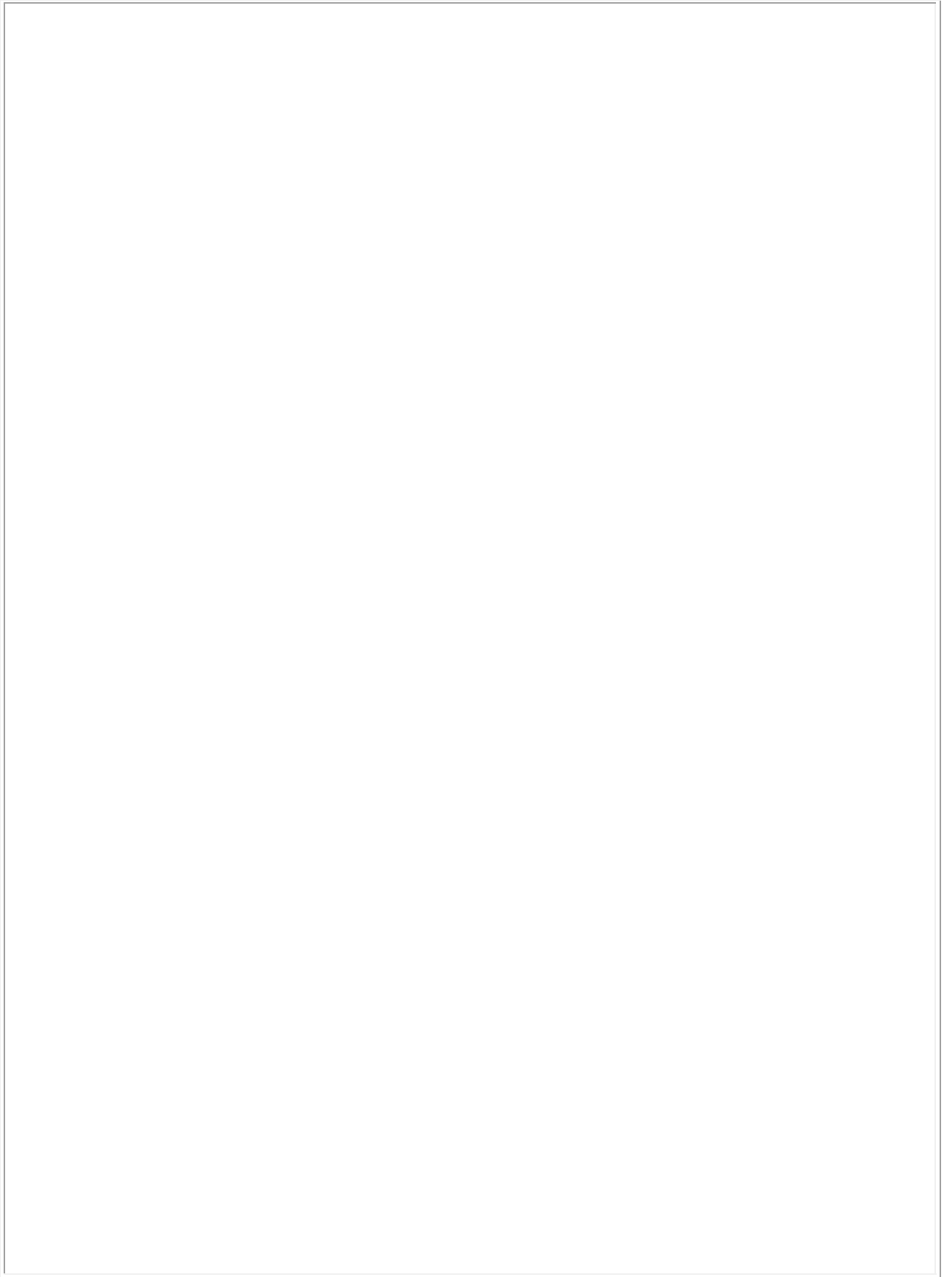
### Material of cooking (10人分)

1	茄子	3本
2	みょうが	10個
3	キャベツ	1個
4	プチトマト	20ヶ
5	オクラ	10本
6	こぶ茶	適量
7	塩	適量
8	わさび	適量
9	辛子	適量
10	漬け汁 (甘酢)	適量
11	ご飯	適量



#### — 作り方 —

- (1) 茄子は、甘酢をベースにした漬け汁で一夜漬けにする。
- (2) みょうがは、表面の皮を2枚程はがし、軽く塩ゆでしてから冷水に落とし、甘酢に浸して色だしをする。
- (3) キャベツは、芯の部分はずした葉の状態にして、こぶ茶をぬるま湯に溶いて漬け込んでこぶじめの状態にする。(1時間ほど)
- (4) プチトマトは、湯むきして冷水に落とす。
- (5) オクラは、塩もみしてから下茹でして色を出し冷水に落とす。
- (6) 全ての材料を水気を切って握りに合う形に整えて、わさび、辛子等を入れて握り寿司にする。



# Menu

## 甲斐サーモンと夏野菜のサラダ丼

### Material of cooking (10人分)

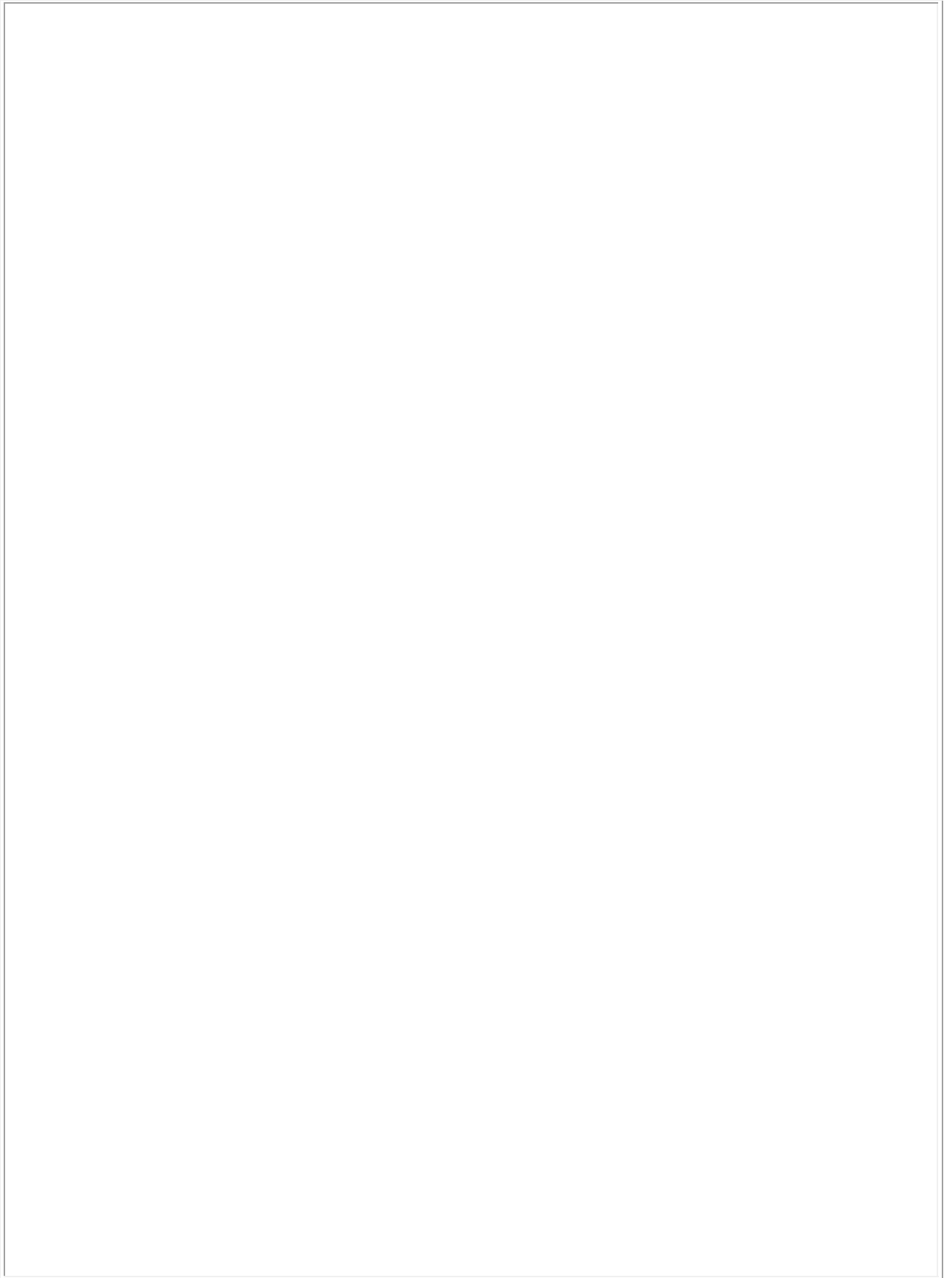
1	甲斐サーモン	2kg
2	玉ねぎ	3ヶ
3	モロヘイヤ	2束
3	レタス	2ヶ
4	スイートコーン	3本
5	プチトマト	
6	イクラ	
7	酢飯	
8	塩	適量
9	砂糖	適量
10	白ワイン	適量
11	ゴマ	適量
12	ラズベリーワイン	1本
13	ソルダムのピュール	2kg
14	オリーブ油	適量
15	胡椒	適量
16	醤油	適量



#### — 作り方 —

- (1) 甲斐サーモンは、頭、カマ等はずして3枚におろし、少量の塩とたっぷりの砂糖で2時間ほどしめる。その後洗い流して水気を取って保存する。
- (2) 骨の身や頭、カマ等の身を下茹でしてほぐし、白ワイン、砂糖、塩、ゴマ等を使ってフレークを作る。

- (3) 玉ねぎはスライスして水にさらす。モロヘイヤは塩ゆでしてから水気を取り粘り気が出るくらい包丁でたたく。レタスは水洗いしておく。スイートコーンは、蒸したあとほぐし身にする。
- (4) 器に酢飯を適量入れ、レタス、玉ねぎ等を飾り、甲斐サーモンのフレークを散らし、サーモンの切り身を数枚乗せる。スイートコーンやプチトマト、モロヘイヤ、イクラ等をトッピングして提供する。
- (5) ラズベリーワインとソルダムのピュールをオリーブ油、胡椒、醤油で味を整えたドレッシング風つけダレをお好みで使用。



# Menu

## 彩り夏野菜と富士ヶ嶺ポークのすもも香り炒め

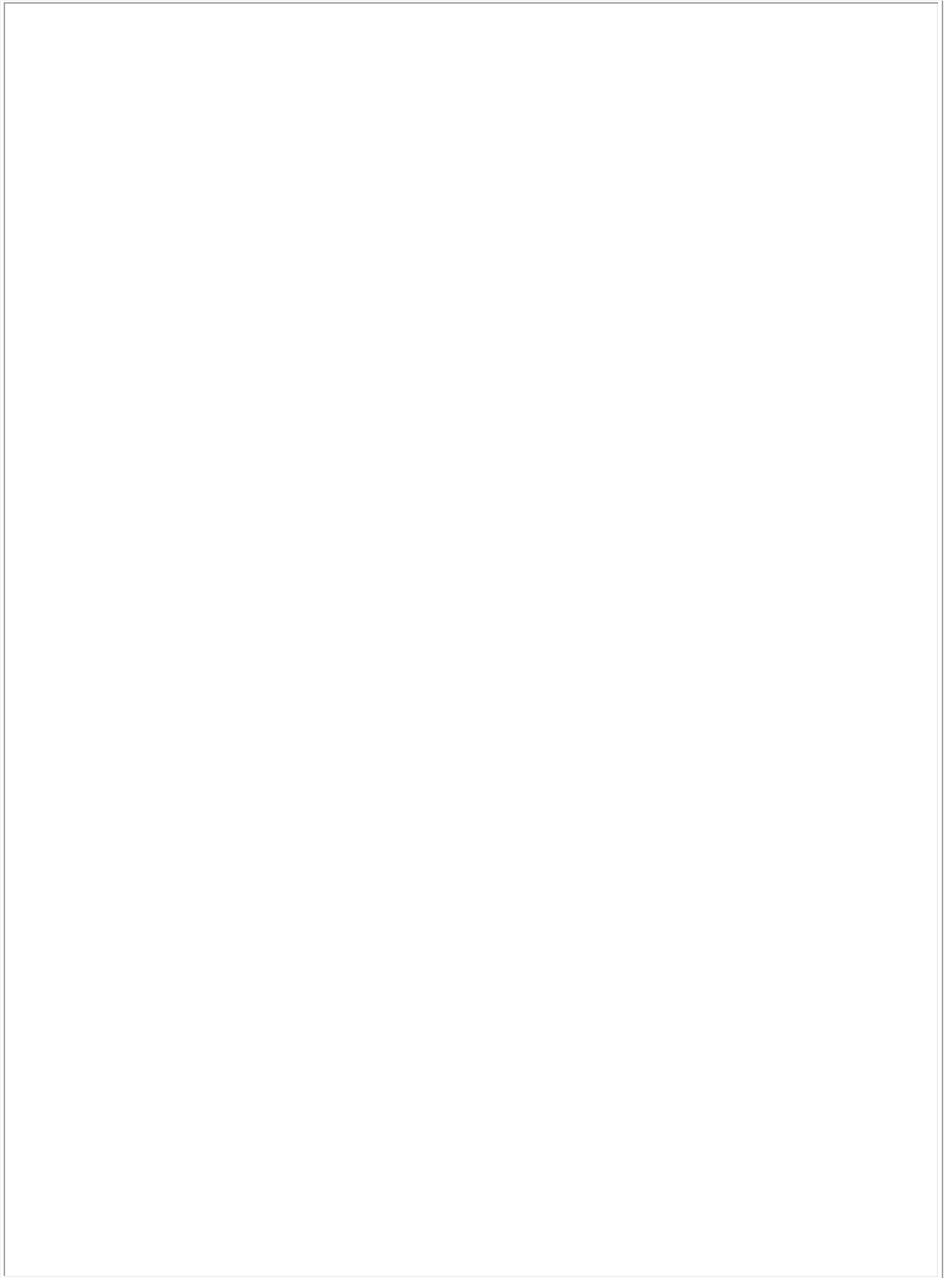
### Material of cooking (1人分)

1	富士ヶ嶺ポーク (バラスライス)	100g
2	ピーマン (赤・黄・青)	適量
3	すもも (生)	1/2個
4	オクラ	2本
5	アスパラ	1本
6	エリンギ	1本
7	茄子	1/4本
8	ブロッコリー	1/5房位
9	すももピューレ	大さじ2
10	砂糖	大さじ1
11	塩	少々
12	胡椒	適量
13	酒	適量
14	味醂	適量
15	スープ	適量

#### — 作り方 —

- (1) バラスライスに塩・胡椒・酒で下味を付け5cm位にカットする。
- (2) 各野菜類は一口位にカットする。
- (3) すももピューレ・砂糖などで合わせダレ作る。
- (4) 豚肉、野菜類を油通し、合わせ調味料で炒め合わせる。





# Menu

## 夏野菜と甲州信玄豚の焼そば酸辣風

### Material of cooking (1人分)

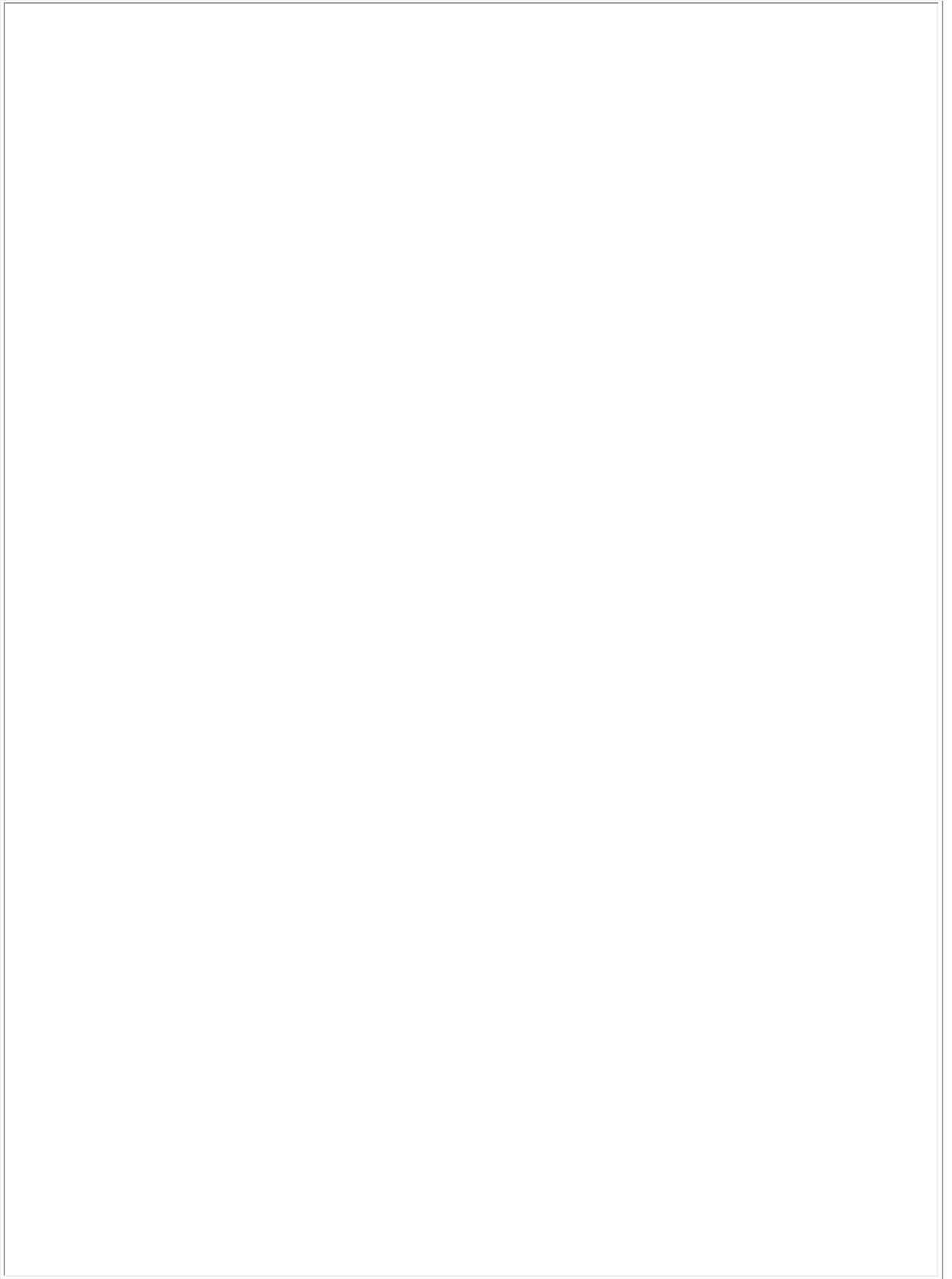
1	甲州信玄豚	50g
2	オクラ	2本
3	ブロッコリー	適量
4	ズッキーニ	適量
5	人参	適量
6	パプリカ	適量
7	トマト	1/2個
8	中華麺	1玉
9	卵	1個
10	酢	大さじ1
11	胡椒	小さじ1/2
12	塩	少々
13	豆板醤	大さじ1/2
14	醤油	大さじ1
15	水片栗粉	適量

#### — 作り方 —

- (1) 夏野菜類は一口にカット。  
麺は両面をこんがり焼く。
- (2) 野菜を炒め、豆板醤を炒める。  
スープ、調味料を入れ炒め煮にし、トマト卵を流し入れ、水片栗粉でとめる。  
焼いた麺の上にかける。







# Menu

## 夏野菜と県産ベーコン（富士桜ポーク）のふわふわ丼

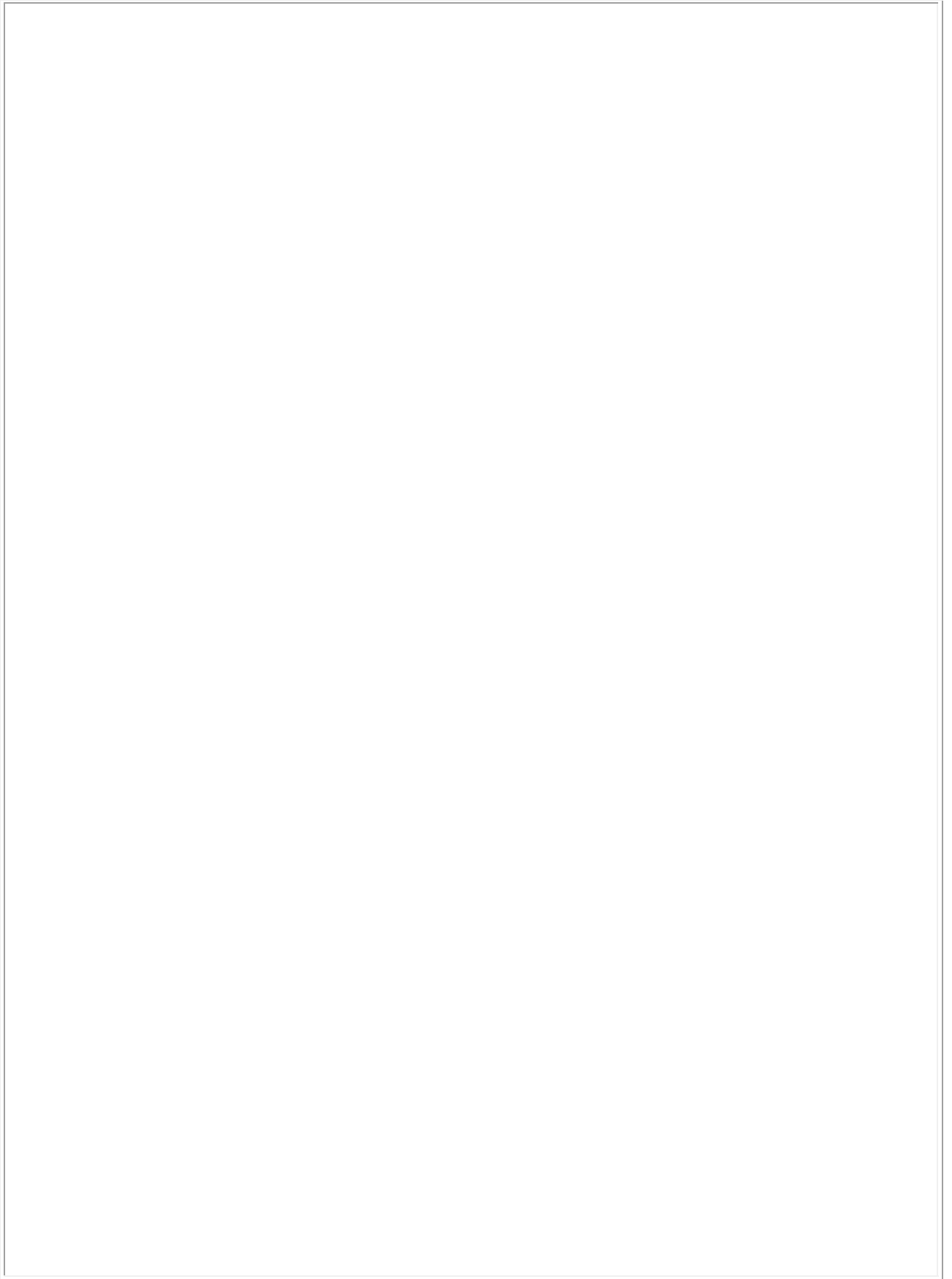
### Material of cooking (1人分)

1	ベーコン（富士桜ポーク）	50g
2	オクラ	2本
3	アスパラ	2本
3	エリンギ（小）	1本
4	ブロッコリー	少量
5	ズッキーニ	1/4本
6	人参	1/4本
7	パプリカ	少量
8	クレソン	少量
9	卵（大玉）	1個
10	白米	どんぶり1杯
11	砂糖	大きじ1
12	醤油	大きじ1
13	塩	小さじ1/2
14	スープ	200cc
15	水片栗粉	適量

#### — 作り方 —

- (1) 野菜類とベーコンを一口大にカットする。
- (2) ベーコンと野菜類を炒め、スープ、調味料を入れ、溶き卵を流し入れ、軽く炒め煮する。
- (3) 卵が半熟状態でご飯にかける。





# Menu

## トマトのガスパッチョ

### Material of cooking (20人分)

1	トマト	950g
2	きゅうり	2本
3	玉ねぎ	3個
4	にんにく	130g
5	赤パプリカ	140g
6	ししとう	60g
7	とうがらし	130g
8	生パン粉	適量
9	グレープシードオイル	適量

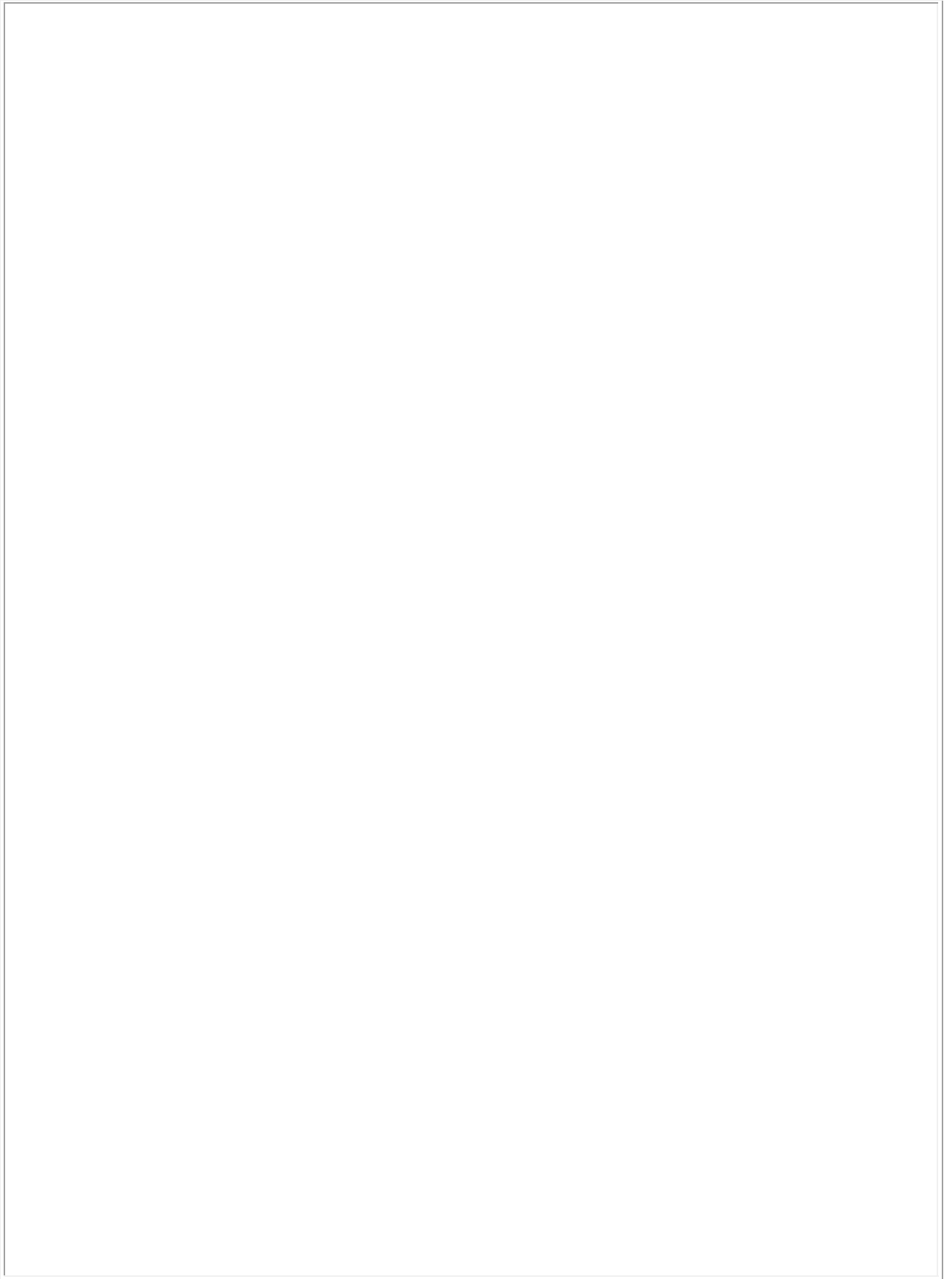
#### 《仕上げに》

- 1 湯葉
- 2 桃
- 3 木の芽 (山椒の葉)
- 4 EXオリーブ油

#### — 作り方 —

- (1) トマトは湯むきして、種をとり適当な大きさに切る。
- (2) 飾り付け以外のすべての食材をミキサーにかけて調味する。  
粗いシノアで漉して一晩おく。
- (3) 再度味を確認し、器に盛り付け湯葉と桃、木の芽を飾る。





# Menu

甲州信玄豚と夏野菜グリル すももとエシャロット 2種類のソース

## Material of cooking (8人分)

- 1 骨付き豚ロース肉 1kg



《黒にんにくのソースとすもものピューレ》

- ①
- 1 エシャロット
  - 2 黒にんにく
  - 3 白ワイン酢
  - 4 白ワイン
  - 5 ゆず
  - 6 ハーブ
  - 7 プレミアムスモモのピューレ

《茄子のピューレ (キャヴィア・ドーベルジュー)》

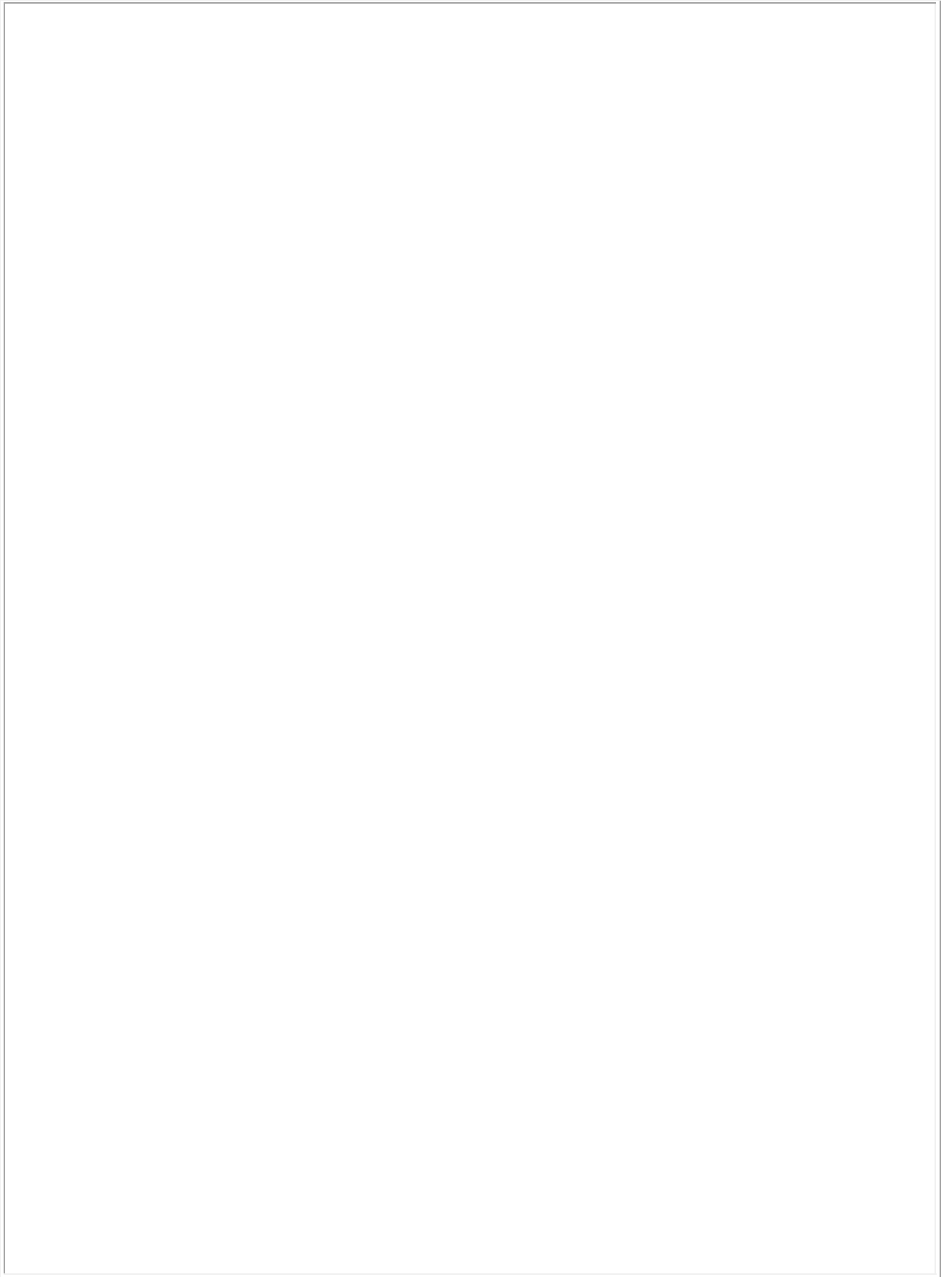
- ②
- 1 茄子
  - 2 にんにく
  - 3 トマト
  - 4 プレミアムスモモのピューレ

《付け合わせ》

- ③
- 1 ズッキーニ
  - 2 かぶ
  - 3 ミニトマト
- } 夏などにあつた野菜を彩りよく!!

### — 作り方 —

- (1) 富士桜ポークは真空袋に入れてスチームコンベクションに入れてヴァプールで火を入れていく。
- (2) ①の黒にんにくソースはエシャロットのシズレ、黒にんにく、酢、白ワイン、ゆずを入れて煮詰めて、煮詰まったらミキサーで回して冷ます。
- (3) ②は、茄子を半分にし鉄板に並べ、粗塩とオリーブオイルを表面にふりかけオーブンでロースとしていく。火が通ったらスプーンで身だけを取り除く。みじん切りにしたにんにく、トマトをオリーブ油でいため茄子を加える。途中で煮詰めたスモモを加えてさらに火を入れていき、調味する。
- (4) 野菜はきれいな形に切りそろえてグリルする。
- (5) すべて整ったら、肉を脂身からしっかり焼いてアロゼし、切り分け皿に盛り付ける。



# Menu

## ぶどうのスープ仕立て

塩麴のアイスクリームと赤果実を添えて

### Material of cooking (20人分)

#### 《ぶどうのスープ》

- ①
- 1 ぶどう (ピオーネ)
  - 2 すもものピューレ
  - 3 くず粉
  - 4 砂糖

#### 《塩麴のアイスクリーム》

- ②
- 1 卵黄 6個
  - 2 砂糖 50g
  - 3 生クリーム 45% 250g
  - 4 牛乳 250g
  - 5 バニラのさや 1/2
  - 6 塩麴 70g

#### 《仕上げに》

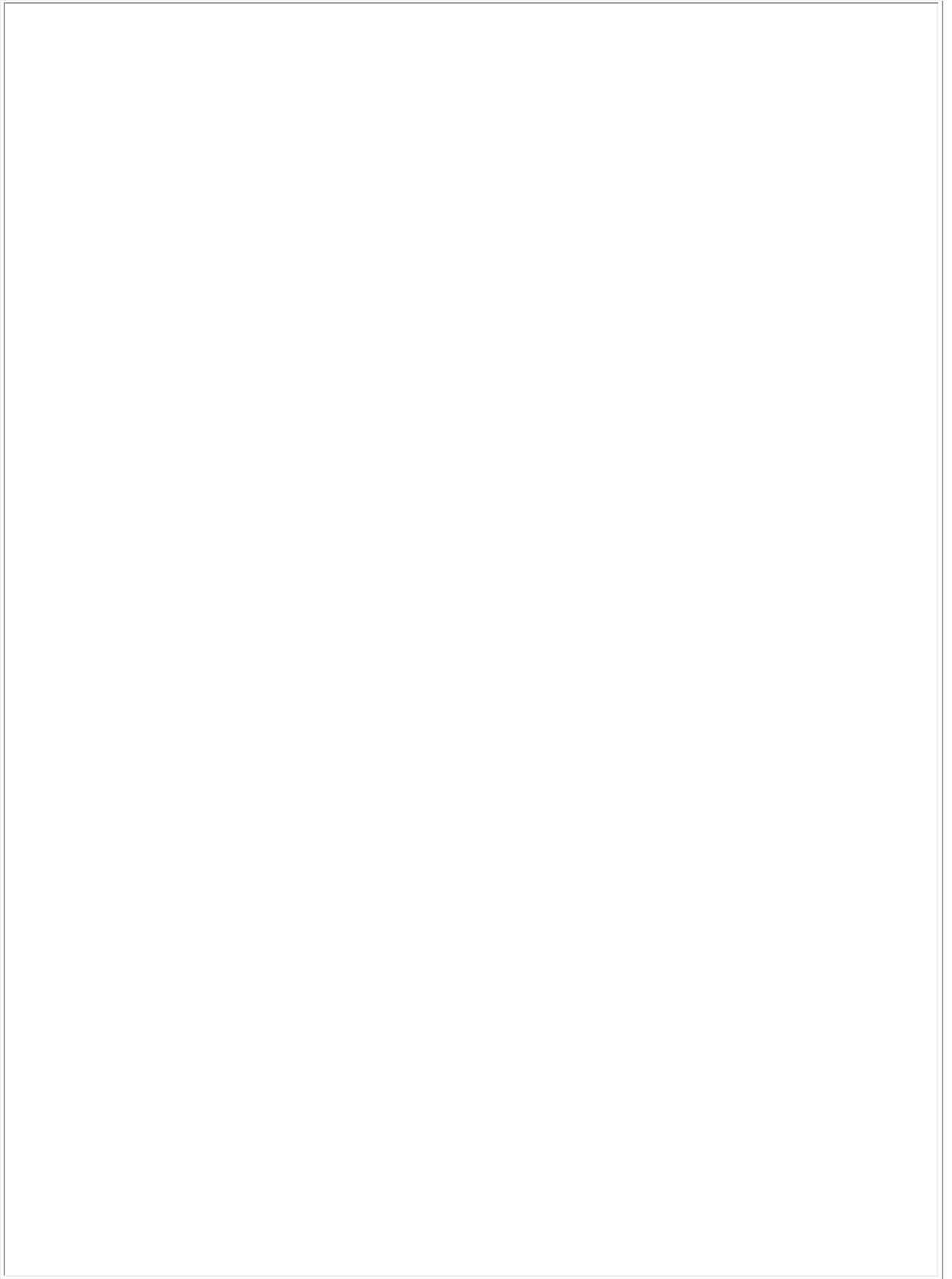
- 1 フランボワーズ
- 2 ブルーベリー
- 3 さくらんぼ
- 4 生クリーム (シャンティ)
- 5 ミント



#### — 作り方 —

- (1) ①は、ぶどうの種を抜き、ミキサーに皮ごとかけて鍋に移し、すもものピューレ、くず粉、砂糖を入れて火にかけていく。シノアで漉して冷ます。
- (2) ②は、バニラを入れた生クリームと牛乳を鍋で沸騰直前まで火にかける。砂糖と卵黄をブランシールして沸騰したりキットを入れてまぜ、アングレーズを作る。塩麴を入れてミキサーで回し、シノアで漉して冷ます。提供前にアイスクリームマシーンにかける。
- (3) さらに、ぶどうのスープを注ぎ、絞り袋に入れたシャンティを絞り、赤いフルーツを添えてミントを飾る。





# Menu

## 甲斐サーモンと黒にんにくご飯 ラズベリーを散らして

### Material of cooking (6人分)

1	甲斐サーモン	200 g
2	人参	80 g
3	ごぼう	50 g
4	生姜	10 g
5	米	4カップ
6	骨だし	280 cc
7	カツオだし	584 cc
8	淡口醤油	30 cc
9	濃口醤油	30 cc
10	お酒	30 cc
11	湯葉	1/2パック
12	黒にんにく	2片
13	糸三葉	1/2束
14	冷凍ラズベリー	18粒
15	ぶどう	6粒



#### — 作り方 —

- (1) サーモンは、濃口醤油（分量外）を2回かけて焼き上げ、一口大に切っておく。
- (2) 人参、ごぼう、生姜は荒目のみじん切りにして水をくぐらせておく。
- (3) 骨だし、カツオだし、淡口、濃口酒を合わせて
- (4) ②と③に4カップのお米を合わせ炊き上げる。
- (5) 糸三葉は、葉と茎に分け茎は湯にとおし冷水につけ、葉はむしっておく。
- (6) ラズベリー、ぶどうを天婦羅の衣で揚げておく。
- (7) 湯葉は直火にかざし、焦げ目を付け切り分ける。
- (8) 黒にんにくは、皮をむき適当にスライスする。
- (9) 炊き込みご飯を器に盛り、①⑤⑥⑦⑧を散らして完成。

#### 《骨だし》

- ・焼いた骨 1匹分
- ・水 3600 cc
- ・酒 100 cc
- ・出し昆布 15cm位

- (1) 煮立ったら弱火にして20分
- (2) ザルにペーパーを敷き、こします。  
(仕上がりは、2000 cc位)

# Menu

## 甲州ワインビーフの照煮 サラダハウレンソウとすもも添え

### Material of cooking (5人分)

- |   |           |      |   |         |
|---|-----------|------|---|---------|
| 1 | 牛こま切れ     | 450g |   |         |
| 2 | 青唐辛子      | 少々   |   |         |
| 3 | 玉葱        | 1個   | } | 《下味調味料》 |
| 4 | 占地茸       | 1パック |   |         |
| 5 | オリーブオイル   | 少々   |   |         |
| 6 | サラダハウレンソウ | 50g  |   |         |
| 7 | キャベツ      | 適量   |   |         |
| 8 | すもも       | 5個   |   |         |

#### — 作り方 —

- (1) 占地茸は、石づきを取りほぐしておく。
- (2) 玉葱は、うすくスライスしておく。
- (3) キャベツは、千切にしておく。
- (4) すももは、適当な大きさに切り分けておく。
- (5) サラダハウレンソウは、良く洗い水気を切りオリーブオイルで和えておく。
- (6) 鍋に酒を入れ煮立て①を加え、火が通ったら②も加え塩と淡口醤油で下味を付けておく。
- (7) 鍋に牛小間切れ、青唐辛子を入れ火を通し照りたれを加え(1人分50cc)一気に仕上げる
- (8) 器にご飯をよそい、全ての材料を盛り込み、七味を振って仕上げる。

#### 《照煮のたれ》

- ・濃口醤油 200cc
- ・味醂 200cc
- ・酒 160cc
- ・片栗粉 少々

(1) 鍋に煮立てて水溶き片栗粉を加え冷ます。



# Menu

## ほうとう冷麺

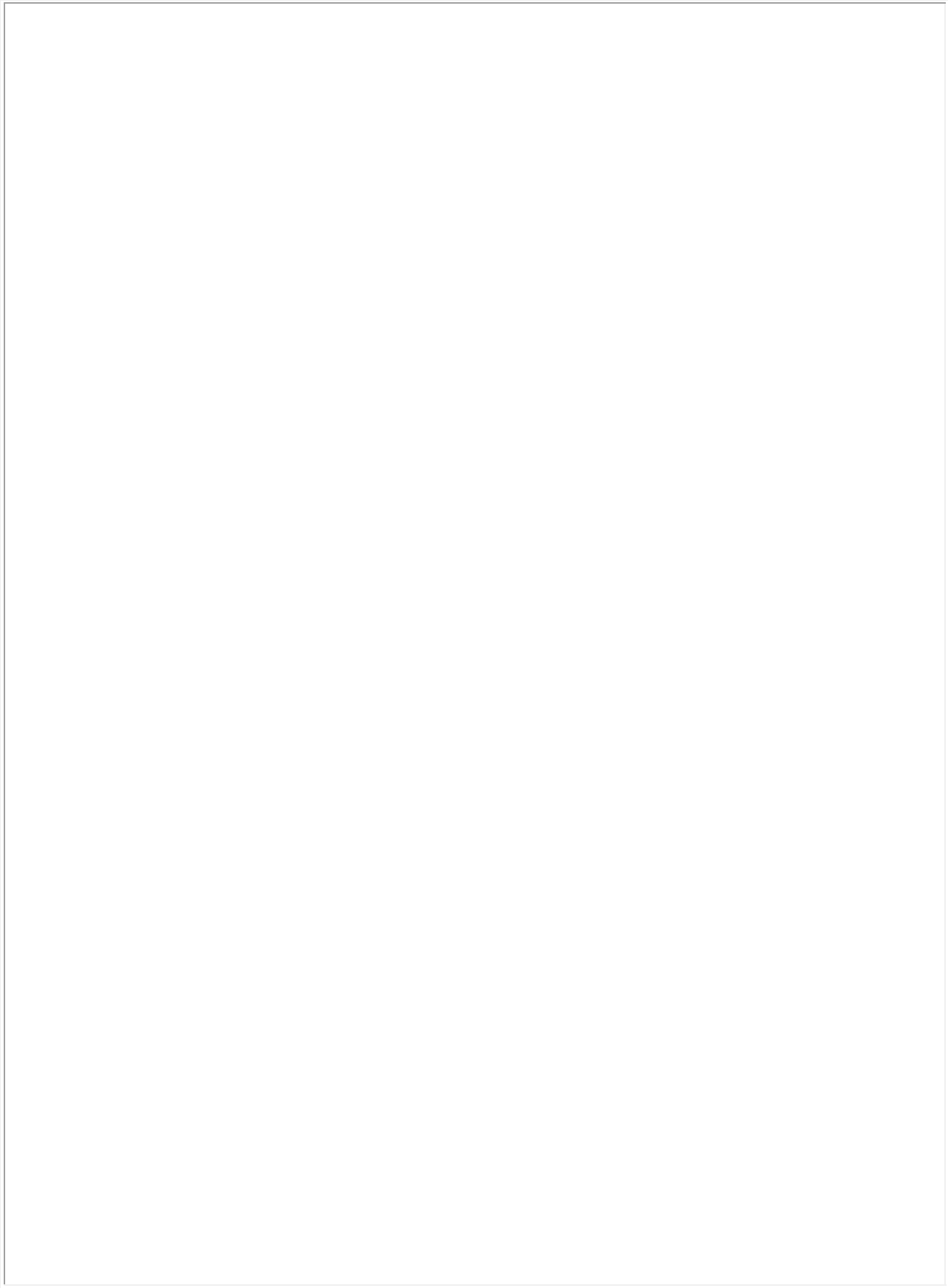
### Material of cooking (5人分)

- |   |   |       |        |             |   |   |
|---|---|-------|--------|-------------|---|---|
| ① | 1 | 南瓜    | 300g   | (短冊)        | } | 材料を煮込んでおく                                 |
|   | 2 | じゃがいも | 300g   | (短冊)        |   |   |
|   | 3 | 人参    | 150g   | (短冊)        |   |   |
|   | 4 | 大根    | 300g   | (短冊)        |   |   |
|   | 5 | 生椎茸   | 100g   |             |   |   |
|   | 6 | 煮干    | 50g    |             |   |   |
|   | 7 | 昆布    | 1枚     | (10cm位)     |   |   |
|   | 8 | 水     | 1.5~2ℓ |             |   |   |
| ② | 1 | 南瓜    | 600g   |             | } | 《南瓜ペースト》<br>皮をむき、蒸しあげて裏ごし<br>牛乳と合わせてペーストに |
|   | 2 | じゃがいも | 450g   |             |   |   |
|   | 3 | 牛乳    | 100cc  |             |   |   |
| ③ | 1 | 信州みそ  | 90cc   |             | } | 合わせておく                                    |
|   | 2 | 濃口醤油  | 90cc   |             |   |   |
|   | 1 | 梨     | 2個     | (荒千切に切っておく) |   |   |
|   | 2 | 青唐辛子  | 少々     | (小口に切っておく)  |   |   |

#### — 作り方 —

- (1) ①の煮汁(具をザルにあげ煮干しを取り除いておく)と②のペーストを合わせ、さらに③を加え(煮汁の量の1割位)具をもどし火を入れて、煮立ちしたら冷ましておく。  
 (2) ほうとうは、湯がいた後洗い、冷水にくぐらせて器に盛る。  
 (3) 器に冷えた煮汁を盛り、梨と青唐辛子をのせ完成。

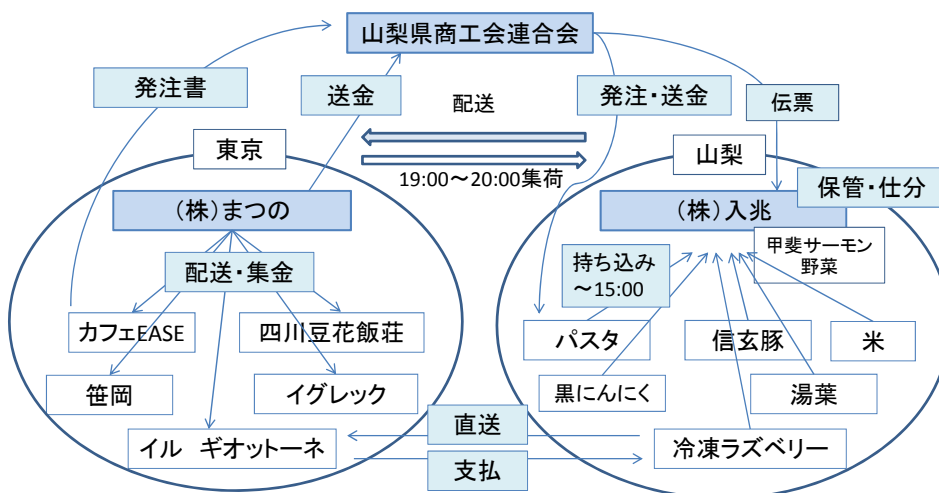




## (5) 食材共同配送の実験

東京丸の内レストランの山梨ランチフェアの開催に際し、多頻度小ロット発注の県内食材を低コストかつ効率的に各店舗に届けるため、青果物流大手(株)まつの（東京都大田区）と青果卸(株)入兆（甲府市）の協力で、食材の共同配送を実験的に試みた。

山梨ランチフェアに係る食材の配送について(イメージ図)



### 【業務フロー】

- ①店舗から商工会連合会に発注書が届く。商工会連合会は、各生産者に発注書、(株)入兆に伝票（商品明細）をFAXする
- ②受注した生産者は、(株)入兆の倉庫に商品を納品する（店舗納品日前日15時まで）
- ③(株)入兆は、商品を店舗別に仕分する。伝票（商品明細）を商品と併せて入れる個口表を記載し(株)まつのへFAXし、出荷時に原紙を提出
- ④(株)まつの長野山梨便にて(株)入兆に商品の引き取りをする（店舗納品日前日16時以降）。(株)まつの平和島チルドピッキングセンターを経由し各店舗へ納品をする
- ⑤商工会連合会は、店舗毎の請求金額を(株)まつのに通知する
- ⑥店舗へ、商工会連合会からの店舗毎の合計請求額に配送費（1個口500円）を合算した請求書をまつのが発行し、商工会連合会へ合計請求額を支払う
- ⑦商工会連合会は、(株)まつのからの入金を各生産者に送金する

### 【共同配送実績】

納品日	商品名	会社名	レストラン	単位	数量
8月24日	ズッキーニ	(株)入兆	カフェイズ	本	30
8月25日	ずもも	(株)入兆	笹岡	P	4
8月27日	米(とねのめぐみ)	茅ヶ岳農場 篠原	カフェイズ	kg	50
8月27日	ズッキーニ	(株)入兆	カフェイズ	本	30
8月29日	ズッキーニ	(株)入兆	カフェイズ	本	30
8月31日	米(とねのめぐみ)	茅ヶ岳農場 篠原	カフェイズ	kg	50
9月1日	ズッキーニ	(株)入兆	カフェイズ	本	30
9月3日	ズッキーニ	(株)入兆	カフェイズ	本	20

## (6) シェフズランチ企画

開発された新メニューを東京・丸ビル1階「丸の内カフェーズ」にて、おいしくて身体の中から美しくなれるランチ企画として、期間限定で提供した。

名称：食育丸の内プロジェクト シェフズランチ企画 第8弾は山梨食材

『yummy! Yamanashi! 美チャージプレート』

白桃やすももなど旬のフルーツ×山梨の夏採野菜の期間限定ヘルシーランチが登場

日時：2012年8月22日（水）～2012年9月4日（火） 14日間

場所：丸ビル1階カフェーズ

主催：三菱地所株式会社、山梨県商工会連合会

協賛：ハーゲンダッツ ジャパン

後援：フード・アクション・ニッポン推進本部

概要：都市における食のあり方について取り組む「食育丸の内」プロジェクトの一環として、就業者にとって「楽しく、おいしく、学べる」ランチメニューを提案する丸の内シェフズクラブのシェフプロデュースによるランチ企画の第8弾。今回は、東京と山梨を往復しながら地元シェフ協力のもと食材を選定。甲州信玄豚や桃、甲斐サーモンなどの食材を使いニューを考案。又、『タニタとつくる美人の習慣』の著者で予防医療コンサルタントである細川モモさんをアドバイザーに迎え、栄養の組み合わせと摂取の順番に着目しビューティケアペタイザーとして全メニューに山梨県の十割豆乳とトウモロコシを活用したスープを添えて美チャージプレートと共に提供。

第一週目 8月22日（水）～8月28日（火）

- ・「山梨産桃の冷製パスタ パルマ産プロシュートとモロヘイヤ」  
イル ギオットーネ 東京ビル TOKIA 1階 笹島保弘氏
- ・「山梨の彩り夏野菜と富士ヶ嶺ポークのすもも香り炒め  
春雨とナッツのピリ辛サラダと卵スープ付き」  
四川豆花飯荘 新丸ビル6階 遠藤 浄氏

第二週目 8月29日（水）～9月4日（火）

- ・「甲州サーモンと黒ニンニクご飯、ラズベリーとぶどうを散らして」  
恵比寿 笹岡 新丸ビル5階 笹岡隆次氏
- ・「甲州信玄豚と夏野菜のグリルすももとエシャロット2種類のソース」  
ル・シズィエム・サンス・ドウ・オエノン ドミニク・コルビ氏

※共通デザート ハーゲンダッツジャパン クレープグラッセ

## 上記に関する広報展開

### ■紙媒体

フライヤー・ブックレット 10000 部

B1 ポスター×11 部×1 種

A1 ポスター×12 部×1 種

※掲載箇所：丸ビル、新丸ビル、仲通りのビル等約 15 箇所期間中設置

ランチシート 1,500 部×2 種

テーブルポップ 10 部×3 種、10 部×1 種

店頭看板 2 部×2 種

丸ビル館内 マンスリーイベントボード告知

会場ラッピング 1 部×4 種

### ■ウェブサイト

「食育丸の内」 <http://shokumaru.jp/>

「丸の内ドットコム」 <http://www.marunouchi.com>

「地球環境新聞」 <http://www.ecozzeria.jp/shimbun/>

「レッツエンジョイ東京」 <http://www.enjoytokyo.jp/>

### ■メールマガジン

丸の内カード通信（配信） 約 4 万人

### ■丸の内ビジョン

放映期間 : 2012 年 2 月 13 日（月）～9 月 4 日（火）

放映内容 : 56 回／1 日

設置場所 : 有楽町、丸の内、大手町 55 箇所

\*節電対応継続の為台数を減らして対応中。

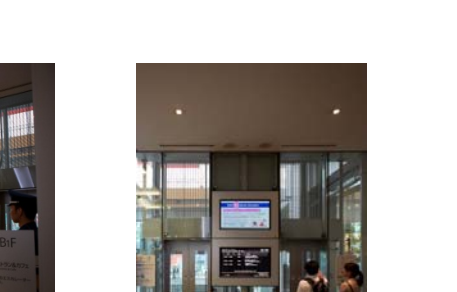
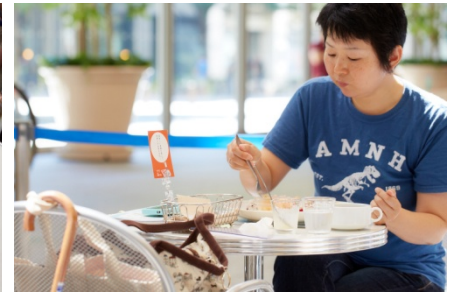
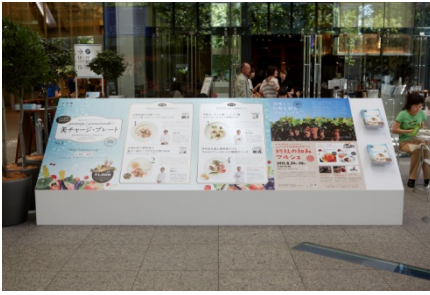


メディア情報

《 食育丸の内／美チャージランチ 》掲載実績一覧

No.	媒体名	媒体社名	掲載日
<b>7 月度報告書分</b>			
1	Let's Enjoy TOKYO	ぐるなび	2012/7/23
2	Let's Enjoy TOKYO	ぐるなび	2012/7/23
<b>8 月度報告書分</b>			
3	産経新聞(東京) 甲信越版	産業経済新聞社	2012/8/8
4	山梨日日新聞	山梨日日新聞社	2012/8/17
5	OZmall	スターツ出版	2012/8/21
6	Woman.excite (Ozmall)	エキサイト	2012/8/21
7	食べるしあわせクラブ MAGAZINE	グルメぴあネットワーク	2012/8/22
<b>9 月度報告書分</b>			
8	富士の国やまなし 観光ネット	社団法人やまなし観光推進機構	2012/8/14
9	Web Nile	ナイルスコミュニケーションズ	2012/8/17
10	Yahoo!ニュース	ヤフー	2012/8/21
11	Time Out Tokyo	タイムアウト東京	2012/8/21
12	FOOD ACTION NIPPON	FOOD ACTION NIPPON	2012/8/22
13	I A.M.	J-WAVE	2012/8/27
14	Shot Magazine	Creative Action Japan	2012/8/30
15	NEWS ポストセブン	小学館	2012/8/30
16	excite. ニュース	エキサイト	2012/8/30
17	Peachy	ライブドア	2012/8/30
18	ニコニコニュース	ニワンゴ	2012/8/30
19	@nifty ニュース	ニフティ	2012/8/30
20	丸の内地球環境新聞	エコツェリア協会	2012/8/30
21	Menjoy !	小学館	2012/8/31
22	日刊ゲンダイ	日刊現代	2012/9/1

シェフランチの様子



シェフズランチ・パンフレット

**今日のデザート!**

「デザート」の味を「クレージュラッセ」もももんのクレージュラッセでアイスクリームを包み込んだハードパンツの「クレージュラッセ」。今回はクリームチーズと豆乳っぽいペーパースの食中かなな味わいの「ストロベリーチーズケーキ」と、9月3日からは期間限定となる、チョコレートとフランゴワーズが盛り出す華やかな味わいの「ショコラフランゴワーズ」をお楽しみいただけます。

**「ここぞ食べられます!」**

お野菜をたっぷり取り、ミネラルやビタミンを豊富に含んだ、健康的なデザートもぜひお試しください。おまかせメニュー「おまかせデザート」は、おまかせデザートとしてお楽しみいただけます。おまかせデザートは、おまかせデザートとしてお楽しみいただけます。

**【営業時間】**  
●毎月22日(水)～9月2日(水)  
●毎月22日(水)～9月2日(水)  
●毎月22日(水)～9月2日(水)

**【お問い合わせ】**  
丸の内プラザ 020-5218-5505  
丸の内プラザ 020-5218-5505  
丸の内プラザ 020-5218-5505

**美味しい山梨を創るプロジェクト**

山梨県産の新鮮な果物を、お料理に活用し、お食事を楽しむプロジェクトです。

**おいしい山梨マップ**

山梨県産の新鮮な果物を、お料理に活用し、お食事を楽しむプロジェクトです。





山梨県ランチフェアとして、丸の内シェフズクラブのシェフのお店でも、プロジェクトで開発されたメニューが提供された。

期間：2012年8月22日（水）～2012年9月4日（火） 14日間

**A** 甲斐サーモンと夏野菜のサラダ丼（お椀付）  
 甲斐産花巻本店 1,800円（税込） 4食2,200円

**B** 海鮮と鮮野菜のずも香り炒め、春雨とナッパのピリ辛サラダ（スープ・ごはん付）  
 西川花巻本店 1,750円（税込）

**C** 甲斐サーモンのミ・キュイ、信玄餅のホトトケクレープ、クレンソウのクーリー添え（ランチBコースの前菜）  
 FRENCH DINING RESTAURANT 丸の内 MARUNOUCHI 5,000円（税込・サービス料別添10%）

**D** 甲斐サーモンと黒ニンニクご飯、ラズベリーとぶどうを散らして（味噌汁・小鉢付）  
 丸の内シェフズクラブ 1,500円（税込）

**E** 甲州ワインビーフの照煮、サラダホウレン草とずも添え（味噌汁・漬物付）  
 丸の内シェフズクラブ 1,300円（税込）

**F** ほうとう冷麺（飯物・漬物付）  
 丸の内シェフズクラブ 1,000円（税込）

**G** 山梨産桃の冷製パスタ、ハルマ産プロシュートとモロヘイヤ  
 イル・オオトキ 1,260円（税込）

**meets! yamanashi!**  
**山梨県ランチフェア**

[yummy! yamanashi! 美チヤージブレート]の開催期間中、丸の内エリアの各店舗にて、選りすぐりの山梨食材を使った丸の内のシェフと店舗によるヘルシーでおいしいスペシャルランチメニューをお楽しみいただけます。

17 山梨県観光振興局 山梨県観光振興課 山梨県観光振興課 山梨県観光振興課 山梨県観光振興課

16

## 《シェフズランチ企画アンケート結果》

■提供結果(カフェeaseより受領した集計を基に作成)

桃の冷製パスタ (笹島シェフ) 736食	富士々嶺ポーク すもも炒め (遠藤シェフ) 346食	甲斐サーモンと黒 ニンニクご飯 (笹島シェフ) 468食	甲州信玄豚と夏 野菜グリル (コルビシェフ) 562食
----------------------------	-------------------------------------	---------------------------------------	--------------------------------------

■アンケートの回答者は、**女性が80%以上**を占めており、中でも**30代、40代の女性客**が多かった。また大丸有エリアからの来客が多かった。

■三菱地所が「食育」に取り組んでいるという事について、回答者のうち**3割**は認知がなかった。

■Q2、Q4より食育丸の内ランチプロジェクトが以前から行われていることを知っているものの、過去の企画には参加していない人が多いという。つまり、**今回の山梨企画で初めて来店した新規客が増えた**ということが分析の結果わかった。

■Q3の当イベントを知ったきっかけについては、「**クチコミ**」が半数近くを占めていた。また、「その他」と回答された方のうち、「細川モモ氏」のTの来客が3名あった。また、Webではマルノウチを見て来たといった回答があった。

■Q5感想の結果より、**満足度は全体で76%**を占めている。「満足できなかった」という回答が一部あった。詳細については以下記載。

【感想】※記述形式であり、全体より抽出して記載しています

### 《満足》

- ・生産者の日々の努力のおかげでいつも美味しい食材を頂けます。ありがとうございます！(5)
- ・果物王国山梨の桃やブドウが力を十分発揮していて楽しめた。(8)
- ・ブドウの天ぷらが斬新でとても美味しかった(10)
- ・ラズベリーとブドウが味が濃くて美味しかった。(5)
- ・黒ニンニクが良かった。(4)
- ・サーモンのくせがなく、美味しかった。(2)
- ・信玄豚とすもものソースがとてもあって夏にぴったりであった。(5)
- ・桃とプロシュートの組み合わせが良かった。(3)
- ・チーズ風味の桃のパスタは初めてだったが、とても美味しかった。(9)
- ・すももの香り炒めだが、酸味がすっきりしていて美味しかった。(5)
- ・スープが非常に美味しかった。トウモロコシの味がこんなにしっかり出ているなんて驚きであった。(5)
- ・グリーンアスパラが一番おいしかった。(2)

### 《不満足》

- ・量が少ないように感じた。(6)
- ・パンが美味しくない。(3)
- ・炊き込みご飯がべたついていて、それとぶどうの組み合わせは合わなかった。
- ・味にメリハリが感じられなかった。イベントだから食べたが、通常利用はしないと思う。(2)
- ・レセプションをもっと早くしてほしい。
- ・スタッフもピリピリしていて、お客も待たされている状態で美味しいランチが半減してしまった。
- ・桃のパスタのミントが強すぎた感じがした(5)

■今後へ向けたご意見・ご要望について

- ・待ち時間が長く感じた。(5)
- ・開催期間を2週間ではなくもう少し長くしてほしい(2)
- ・開催時間を夕方まで伸ばしてほしい。(2)
- ・TOKIA(東京ビル)でも同様の企画を開催してほしい。
- ・レシピがわかるのが嬉しい。自分では作らないと思うが、何を使っているのかが分かるので。

■次回以降の食育丸の内ランチプロジェクトのテーマについてのご要望

- ・「丸の内・理想のランチ」と銘打ったメニュー。
- ・ベジタブルプレートのようなダイエットメニュー
- ・今回のように美をテーマにした内容だと嬉しい。(3)
- ・大豆を使ったヘルシーな料理
- ・魚離れが進んでいるので、その対策となるようなメニュー
- ・一人で食べることができる鍋
- ・北海道の食材
- ・納豆フェア
- ・カレー企画をふたたび！
- ・食べるスープ企画(2)

### (7) 「富士の国やまなし国民文化祭 新やまなしレシピ事業」への協力

県高等学校家庭クラブ連盟では、国民文化祭事業の一環として、プロのシェフとのコラボレーションによる県産食材を活用した「新やまなしレシピづくり」に取り組んだ

8月7日には、生徒と教員約100人が甲府南高に集まり、「丸の内シェフズクラブ」のドミニク・コルビ氏と遠藤浄氏の指導を受け、県産の果物と野菜を使った冷製スープなどを作った。

①日 時：平成24年8月7日（火）

②場 所：山梨県立甲府南高等学校 視聴覚室・調理室

③主 催：山梨県高等学校家庭クラブ連盟

共 催：第28回国民文化祭山梨県実行委員会

協 力：山梨県商工会連合会

④参加者：約100名（生徒、教師他）

⑤内 容：講義(午前10時、午前11時15分の2回実施)

「県内食材を活かしたおいしい食の創造に関する取り組みについて」

調理実習(午前10時、午前11時15分の2回実施)

「県内食材を活かした調理実習」

⑥講 師：丸の内シェフズクラブ

遠藤 浄 氏（中華）

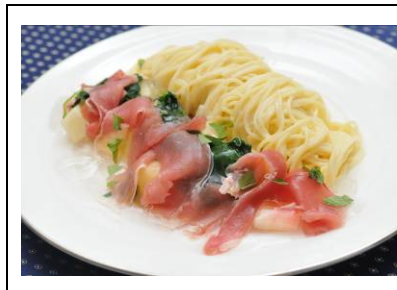
ドミニク コルビ 氏（フレンチ）





## 6. チーム別共同開発メニューとアンケート結果

### イタリアン・笹島チーム 開発メニュー①



#### モモの冷製パスタ、パルマ産プロシュートとモロヘイヤ

##### 【食材】

桃	内田フルーツ農園	甲州市
甲州信玄豚 生ハム	オオタ総合食品(株)	昭和町
パスタ	(有)横内製麺	北杜市

### アンケート結果

- 食材が新鮮で、つめたい中でも味がしっかり伝わり、夏美味しかったですね。モモが意外に合いました。(男、40代、行政)
- 桃の香りがしてとても美味しいです。県外の方に山梨の桃を料理として味わっていただくのにとっても良い品だと思います。(女、40代、行政)
- 桃とパスタもおいしかった。チーズが少し強すぎる感じがした。(女、50代、生産者)
- モモとクリームが合っていておいしいです。パスタにカット桃の味がしみていいるのも食欲が出ます。(女、30代、行政)
- パスタは美味しいが、桃の甘みとのバランスはどうかと思う。(男、40代、飲食店)
- 一番食べたかったが、食べられなかった。ザンネン。(男、60代以上、無回答)
- モモと生ハムのバランスが良かったです。(男、50代、商工会関係者)
- モモとパスタの異色のおいしさでした。(女、50代、その他)
- 重くなりながらチーズのパスタに桃の甘みと酸味がアクセントになっていて良い。モロヘイヤの粘りも加わり、美味しい。(女、40代、飲食店)
- 生ハムとモロヘイヤの相性が良かった。冷製パスタなのに、キチンとパスタにチーズが絡めてあってコクがあり、満足感があった。(女、30代、その他)
- 甘い中にもチーズのコクとうまみがあって良かった。生ハムも味がよくジューシーだった。(女、無回答、その他)
- 桃の甘みとチーズがマッチしていた。生ハムもおいしい。(女、40代、その他)
- 生ハムうまいです。モモの生ハムとモロヘイヤがこんなに合うとは…(男、30代、商工会関係者)
- 生ハム・桃・チーズがあう。(男、30代、商工会関係者)
- パスタがもう少しほぐれやすいといい。チーズとからまって食べづらい。味はいいです。(男、40代、行政)
- モモがなくてもよいような。(女、20代、行政)
- パスタのソースがいまいち。(女、40代、行政)
- モモと冷製パスタというのは食べるまで味のイメージがあまりわからなかったが、食べてみると以外にチーズと合うのだなと感じた。もう少し一体感があるとさらに良いのではと感じた。(女、20代、行政)
- 桃の味を生かしたシンプルな味で、個人的には好みだが、好みが分かれると思う。(女、30代、行政)
- モモとパスタの一体感がない感じ。美味しいですが、モモをもう少し細かく刻んだらと思った。(女、30代、行政)
- 牛乳嫌いなのですみません。生ハムはさすが信玄豚、美味しかった。(女、60代以上、生産者)
- モロヘイヤはいらない。青柚子を添えたらいかがでしょうか？(女、40代、無回答)
- モロヘイヤの味が不明。(男、40代、マスコミ関係)
- 山梨のフルーツの味が濃くておいしかった。(男、30代、行政)
- ニンニクがきいておいしかった。ラズベリーとの相性が良かった。(男、30代、行政)
- モモとパルメジャーノの相性が好みではなかった。(男、30代、生産者)
- モモがこんなにおしゃれにいただけにおいしく頂きました。(女、60代以上、商工会関係者)
- モロヘイヤ好きではないけれど良かったです。(女、60代以上、商工会関係者)
- 食べなかった。(女、60代以上、商工会関係者)
- ソースと生ハムは合うが、桃とパスタとソースがイマイチ合わない。モモをもう少し形を変えるか、甘みの高いものにするかパスタをフィットチャーネなどにしたほうが合うような…(男、30代、飲食店)
- モモとソースがばらばらになってしまっていた。ソースは美味しかったです。(女、30代、飲食店)
- チーズを効かせたパスタが非常に味わい深く、桃や生ハムモロヘイヤがさっぱりとした食感を楽しませてくれた。(男、20代、行政)
- 食べられませんでした。残念。(男、30代、その他)
- モモが独立してしまっている。味の組み合わせとしてはとても良かった。(女、30代、無回答)
- モモの味が素晴らしいマッチしてパスタとの組み合わせがとても良かった。(女、50代、行政)

イタリアン・笹島チーム 開発メニュー②



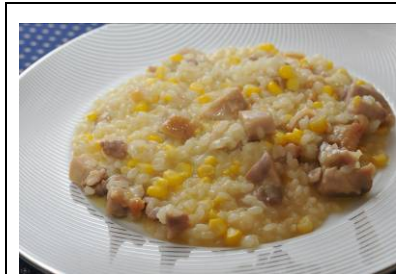
甲斐サーモンといろいろなフルーツのジュレ

【食材】

甲斐サーモン	(有) 八丁養鱒場	山梨市
スモモ	李奈園 塩谷	南アルプス市
ブルーベリー	道の駅なるさわ	鳴沢村
巨峰	JAフルーツ山梨	山梨市
白ワインヴィネガー	アサヤ食品 (株)	山梨市

アンケート結果

- 甲斐サーモンはとても美味です。これに合うフルーツがないかな。 (男、40代、行政)
- サーモンの塩味とフルーツのジュレの甘みが絶妙。宝石のようなきれいな… (女、40代、その他)
- フルーツの味もあってよい。 (男、20代、飲食店)
- 甲斐サーモンがとてきれいで、フルーツの香りと甘みと合っていて見た目もきれい。 (女、40代、行政)
- ブルーベリー・ラズベリーとサーモンのとりあわせ、ジュレとハチミツが合う。 (無回答、無回答、無回答)
- 新しい味で、フルーティーな香りとサーモンがよく合い、おいしかった。料理を出すタイミングのためか、少し固まりが溶けてベシベシヨになっていたのが残念でした。 (女、50代、生産者)
- サーモンがやや生臭さが残る。 (男、40代、飲食店)
- おいしい (男、60代以上、無回答)
- フルーツはメインの食事とは別に食べるイメージを持っているので新しいフルーツの食べ方として面白い。おいしさは普通。 (男、60代以上、商工会関係者)
- 見た目涼やかで食欲をそそる。 (女、50代、その他)
- フルーツの酸味が(いろんなフルーツが入ってるけど)1つになってサーモンとからんで美味しい。 (女、40代、飲食店)
- サーモンといくらの塩気とフルーツの甘みがとてもマッチしていて大変美味しく頂きました。 (女、20代、その他)
- サーモンの塩味とフルーツの甘みの調和が非常に味わい深かった。 (男、50代、行政)
- ふつう (男、60代以上、その他)
- 魚料理にフルーツで酸味付けがとても良かった。クリームソースのアクセントにも良いかも。 (男、50代、商工会関係者)
- ジュレが溶けてしまっていたのが残念でした。サーモンが水っぽくなってしまっていました。 (女、30代、その他)
- 見た目がきれいで発想も最高！美術館に飾ってもわからないくらいきれいで味もさっぱりしてサーモンもおいしかった。 (女、無回答、その他)
- サーモンとフルーツの甘酸っぱさがあった。いろいろなフルーツが味わえて楽しい。 (女、40代、その他)
- 魚に少し臭みがある。マスカットがおいしい！ (男、30代、商工会関係者)
- サーモンは特色うすい。 (男、30代、商工会関係者)
- 単純に食べにくい。 (男、50代、行政)
- ワインビネガーを使っているのが面白いと思います。 (男、40代、行政)
- サーモンとフルーツの組み合わせがイマイチ？別々のほうが食べやすい気がした。 (女、20代、行政)
- やや一体感に乏しい。フルーツおいしい。サーモンおいしい。あわせて……？？？ (女、40代、行政)
- サーモンを食べたが、あまりフルーツ風の味が感じられなかった。 (女、20代、行政)
- 魚とフルーツという新しい組み合わせで、目でも楽しめた。味はそれぞれの味がおいしいので、問題なくおいしい。 (女、30代、行政)
- サーモンとフルーツがなじんでいない感じ。 (女、30代、行政)
- 少し酸味が強いかと思いましたが、見た目も美しくできてました。 (女、60代以上、生産者)
- ハーブの選択を変えて”鹹沢塩”を使ってみたら？ (女、40代、無回答)
- サーモンとフルーツが混ざって大変美味しかった。 (男、30代、行政)
- サーモンとフルーツの組み合わせが意外性があり、とても美味しかった。 (男、60代以上、その他)
- サーモンとフルーツのジュレという取り合わせがよかった。 (女、60代以上、商工会関係者)
- ママア～ (女、60代以上、商工会関係者)
- おいしかった。 (女、60代以上、商工会関係者)
- 会場では少し温かくなっていたのが残念だったが、冷たくなっていれば美味しいのでは。 (男、30代、飲食店)
- いくらの臭みが増してしまった。 (女、30代、飲食店)
- 信じられない美しさです。淡水魚のイメージアップにはもってこいのメニューだと思います。ぜひ、メニューへの採用をお願いいたします。 (男、30代、行政)
- ふんだんな食材が使われていて、海産物とフルーツが1度に楽しめるぜいたくさがあった。甲斐サーモンがかなりさっぱりなので、他の食材とのなかでインパクトに欠けてしまうかも？ (男、20代、行政)
- またまた食べられませんでした。残念。 (男、30代、その他)
- 少しイクラが強いかも… (男、40代、商工会関係者)
- さっぱりと甘みもあっておいしかった。 (女、30代、無回答)
- 味付けにパンチがほしい。 (男、60代以上、飲食店)
- 甲斐サーモンとフルーツ合いますね。 (男、60代以上、その他)
- ニジマスの魚臭さが少なく、フルーツと合っている。ニジマス味がもう少し強調するポイントがあれば尚いい。 (男、60代以上、その他)



甲州地鶏、トウモロコシ、とねのめぐみのリゾット

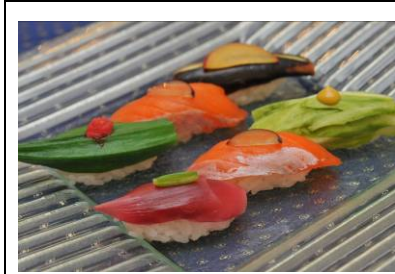
【食材】

甲州地鶏もも肉	中村農場	北杜市
トウモロコシ	道の駅とよとみ	中央市
米（とねのめぐみ）	茅ヶ岳農場 篠原	北杜市

アンケート結果

- トウモロコシの味が甘くておいしいのですが、食感的にちょっと例が多かった。 (男、40代、行政)
- トウモロコシの甘み、チーズのしっかりした味。少しの量でも腹持ちすると思いました。 (女、40代、その他)
- 意外とトウモロコシがリゾットの味にしみこんでいて、おいしいです。 (女、40代、行政)
- トウモロコシのリゾットはもう少しゆるやかさがあるといいかな。 (無回答、無回答、無回答)
- 味がばらばらな感じがした。(トウモロコシの甘さ、地鶏の香りなどに統一感がない)リゾットのお米が中途半端に芯が残っているような食感だった (女、50代、生産者)
- モロコシがメイン？ (男、40代、飲食店)
- 地鶏がおいしい。 (男、60代以上、無回答)
- トウモロコシのかおりが良かったです。 (男、50代、商工会関係者)
- とうもろこしの食感と甘みがマッチしている。 (女、40代、飲食店)
- 甘くて鳥の味が出ていておいしかったです。 (女、20代、その他)
- 美味しかった。なんか生っぽかった。 (男、60代以上、その他)
- 美味しかった。 (男、60代以上、その他)
- トウモロコシのプチプチ感がめっちゃよかったです。味もチーズと鳥のうまみがしみ込んでいておいしかったです。 (女、無回答、その他)
- トウモロコシが甘くて粒ごとはいって歯ごたえがよい。 (女、40代、その他)
- トウモロコシの香りと甘み、食感がいい。トウモロコシとお米だけでもよいかも。 (男、30代、商工会関係者)
- 鳥とトウモロコシの甘みが合う。米との絡みもよい。 (男、30代、商工会関係者)
- 米がまだ生だったので、判断が難しかったです。 (男、50代、行政)
- モロコシの歯触りがよいです。 (男、40代、行政)
- とってもおいしかったです。とりと、トウモロコシの味がしっかりついていておいしかったです。 (女、20代、行政)
- おいしい！！一番好きなメニューでした。米の固さ、コーンの甘さ、鳥のダシ、すべてGood (女、40代、行政)
- トウモロコシの味が濃く、シャキシャキ感もありとてもおいしかったです。 (女、20代、行政)
- トウモロコシの甘みがすごく出ていて、味もしっかりしていて1番美味しかったです。1品＋サラダで食べたい。 (女、30代、行政)
- とても美味しかったです。コーンの食感がとても良かったです。 (女、30代、行政)
- 最高です。ゴールドドラッシュの甘さ、地鶏のダシがとてもしっかりしていておいしかったです。 (女、60代以上、生産者)
- トウモロコシと米のシンの具合が?? (女、40代、無回答)
- 米にしんがあり、固い。コーンがホールでなくとも良い。 (男、40代、マスコミ関係)
- 大変コクがあっておいしかったです。 (男、30代、行政)
- 鳥とトウモロコシの風味が素晴らしかった。トリュフの風味がおさえてある所がよかった。 (男、30代、生産者)
- リゾットが好きなのでおいしくいただきました。 (女、60代以上、商工会関係者)
- 目新しく良かったです。 (女、60代以上、商工会関係者)
- ご飯を食べた後、口に残る感じがした。べたべた感じが全体的にした。 (女、60代以上、商工会関係者)
- リゾットは美味しいが、地鶏が少し強すぎる感じがした。いろいろで緑や赤がほしい気がした。 (男、30代、飲食店)
- リゾット自体は美味しいが、甲州地鶏の味が強すぎて、他が負けてしまったような気がします。 (女、30代、飲食店)
- 大変風味豊かで、特にトウモロコシが効いていてさらっと食べてしまった。 (男、20代、行政)
- トウモロコシの甘みと地鶏の組み合わせがバッチリ。何杯でも行けそう。 (男、30代、その他)
- 地鶏の固さの歯ごたえがよいと思います。 (男、40代、商工会関係者)
- トウモロコシの甘みがよかったです。 (女、30代、無回答)
- コクが足りない。 (男、60代以上、飲食店)
- トウモロコシの甘さと地鶏がリゾットにあっておいしく頂けた。 (女、50代、行政)
- トウモロコシの食感快適。 (男、60代以上、その他)
- モロコシのシンが微妙。 (男、50代、商工会関係者)

和食・杉山チーム 開発メニュー①



夏野菜の握り

【食材】

米（はつしも）	茅ヶ岳農場 篠原	北杜市
---------	----------	-----

アンケート結果

- 夏野菜が目にも涼しげで良い (男、40代、行政)
- 甲斐サーモンが美味しかった。ヘルシーな感じで良い。ワサビがきつかった。 (女、40代、行政)
- 甲斐サーモンの握りが美味しかった。みょうが、オクラ、サーモンの取り合わせが良い。 (無回答、無回答、無回答)
- キャベツの握り?と思いましたが、ワサビとの相性がとても良いので驚きました。みょうがも良かったですが、オクラは島オクラを使った方がやわらかくて良いのではないかと思います。 (女、60代以上、生産者)
- キャベツ、サーモンのワサビが強すぎて、素材の味がわからなかった。 (女、30代、飲食店)
- 茄子は非常に美味しかった。オクラは新鮮でシャキシャキ感が良かったですが、フルーツソースと合わせるの少し難しいように感じました。 (女、20代、行政)
- 野菜の握りは新発見だったが、わさびが少しキツイものがあった。 (女、20代、行政)
- とても美味しかった。また食べたい。 (女、40代、その他)
- 美味しかった。サッパリしていて後味も良かった。 (女、60代以上、商工会関係者)
- さっぱりして美味しかったが、ワサビ・辛子の量が多すぎです。 (男、40代、行政)
- 茄子の握りの味付けは良く美味しかった。 (男、30代、その他)
- 見た目が最高に美しいので山梨の定番メニューにしてみたい。味も良いです。 (男、30代、行政)
- 色彩良く見た目も綺麗なので女性好みでは (女、40代、生産者)
- サーモン上の巨峰はとても合っていた。キャベツ上の辛子が効きすぎていた。 (女、40代、飲食店)
- ちよっと大変な量です。 (女、60代以上、飲食店)
- 見た目は楽しい。 (男、50代、飲食店)
- とても素晴らしかったです。色合いもとても綺麗で全てが良かったです。 (女、30代、飲食店)
- 多彩な味で美味しかった。 (男、60代以上、その他)
- 野菜と酢飯だけでこんなに満足感があると思わなかった。甲斐サーモンマリネのおかげで臭みもなく、さっぱりした味わいがとても良かった。 (女、30代、その他)
- 甲斐サーモンの握りと夏野菜で非常にマッチしていた。店頭に出してもいけるのではないかと。美味しかった。 (男、60代以上、生産者)
- 茄子が意外に美味しい。サーモンは普通。 (無回答、60代以上、その他)
- 野菜と握りのコラボが美味で驚きました。 (男、40代、商工会関係者)
- 新鮮な取り合わせを楽しみました。果物をトッピングする時は、少しワサビが少ない方が良いのでは。 (女、50代、生産者)
- 魚介類と違ったサッパリとした食感でお替りがしたくなる美味でした。 (男、60代以上、商工会関係者)
- 美味しい一言。いろいろ良く夏らしい感じが食欲をそそります。キャベツとワサビの相性の良さにビックリ。 (女、60代以上、生産者)
- さっぱりして美味しかった。野菜が握りになるというのは驚きだった。 (無回答、60代以上、商工会関係者)
- 料理を考えてこれから参考にします。おいしかったです。 (女、60代以上、商工会関係者)

和食・杉山チーム 開発メニュー②



### 甲斐サーモンと夏野菜のサラダ丼

#### 【食材】

甲斐サーモン	(有) 八丁養鱒場	山梨市
ラズベリーワイン	SUN・ラズベリー明野	北杜市
すももピューレ	南アルプス市商工会	南アルプス市
スイートコーン	道の駅とよとみ	中央市

#### アンケート結果

- ソースはいまいち (女、40代、行政)
- ソースとご飯が合わない感じ。甲斐サーモンとは合っていました。 (無回答、無回答、無回答)
- サーモン、夏野菜ともに美味しかったです、ソースをかけないほうが個人的には好みでした。 (女、20代、行政)
- 野菜とサーモンの味が良い組み合わせで美味しかったです。 (女、20代、行政)
- さっぱりして美味しかったです。 (女、40代、その他)
- 野菜も多く入っていて、女性好みの味でした。 (女、60代以上、商工会関係者)
- ランチメニューとして女性に受けそうです。 (男、30代、行政)
- 一番食べやすい。全般(子供〜)に喜ばれる。 (女、40代、生産者)
- 色々な野菜が入っていてサッパリ食べることが出来た。 (女、40代、飲食店)
- とても美味しかったです。 (女、60代以上、飲食店)
- 色々な味が楽しめた。 (男、50代、飲食店)
- 甲斐サーモンといくら、夏野菜と贅沢な一品。特にパプリカがシャキシャキの食感、濃厚な味で大変良かった。 (男、20代、行政)
- 美味しい。みょうがは特に良い。 (男、60代以上、商工会関係者)
- 夏に良く合った食べ物と思った。 (男、60代以上、生産者)
- タレの味が曖昧で、混ぜた時の味がハッキリしない。 (男、40代、商工会関係者)
- さっぱり臭みのない甲斐サーモンの味わいが夏野菜と合っても美味しい。彩りも綺麗です。 (女、30代、行政)
- サッパリして良い。 (男、40代、飲食店)
- 今盛りの夏野菜、まさに旬の味とサーモンのシコシコ感がマッチングです。 (男、60代以上、商工会関係者)
- モロコシの甘さで他の野菜が淋しさを感じた。 (女、60代以上、生産者)
- サーモンがとても美味しかったです。(歯ごたえがよい。普通のサーモンより美味しかったです)夏野菜ともあってよかったです。 (無回答、60代以上、商工会関係者)
- 海鮮サラダ風で良かったです。 (女、60代以上、商工会関係者)



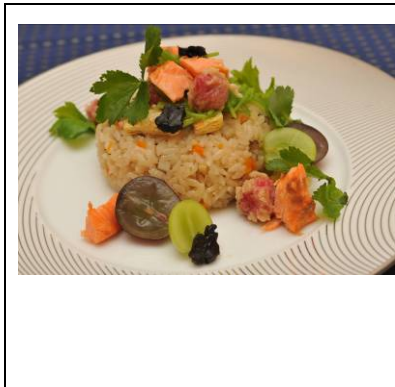
### 湯葉の巻物（五目ちらし風）

#### 【食材】

湯葉	みのぶゆばの里とよおか	身延町
干椎茸	みのぶゆばの里とよおか	身延町
米(はつしも)	茅ヶ岳農場 篠原	北杜市
卵	黒富士農場	甲斐市

#### アンケート結果

- ご飯の固さが良い (男、40代、行政)
- あっさりしていて美味しいが、意外と普通だった。 (女、40代、行政)
- 美味しかった。 (無回答、無回答、無回答)
- 日本の伝統です。湯葉の美味しさは類を見ないですね。 (女、60代以上、生産者)
- 親しみやすいお味でとても美味しかったです。 (女、20代、行政)
- 湯葉が美味しかった。ご飯のさっぱり感と合っていたと思う。 (女、20代、行政)
- 全く違和感なく食べられました。 (男、40代、行政)
- 湯葉の歯ごたえと中のやわらかなちらしご飯の相性が良かったです。 (男、30代、その他)
- 夏野菜の握りと一緒に出してもらいたいです。 (男、30代、行政)
- 具とのバランスが良かった。 (女、40代、飲食店)
- 甲斐サーモンも脂がのって美味しい。 (女、60代以上、飲食店)
- これ以上は無理だ。想像の範囲。 (男、50代、飲食店)
- 具だくさんのそうめんを思わせるような夏にぴったりの味と湯葉のしっかりとした食感が最後に来るところが楽しい。 (男、20代、行政)
- 湯葉が変わっていると思います。 (女、20代、その他)
- 湯葉の一つの食べ方の発見 (男、60代以上、生産者)
- バランス良く食べやすい。 (男、40代、飲食店)
- あっさりとした味付けで後を引きません。県産食材捨てたものではないですね。 (男、60代以上、商工会関係者)
- 美味しかった。湯葉とご飯がよくマッチしていて今でも食べたいと思う1品です。 (女、60代以上、生産者)
- 湯葉で巻くというのは新しい発想でよかったです。美味しかったです。 (無回答、60代以上、商工会関係者)
- とても美味しかったです。 (女、60代以上、商工会関係者)



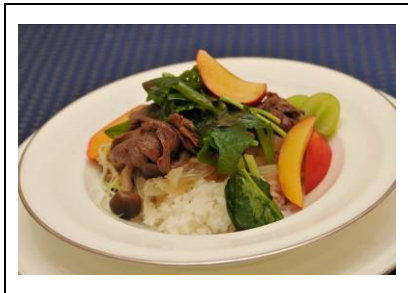
## 甲斐サーモンと黒ニンニクご飯、ラズベリーを散らして

### 【食材】

甲斐サーモン	(有) 八丁養鱒場	山梨市
黒にんにく	(株) I JAPAN	笛吹市
米 (とねのめぐみ)	茅ヶ岳農場 篠原	北杜市
ゆば	ゆば工房五大	身延町
冷凍ラズベリー	SUN・ラズベリー明野	北杜市
ぶどう	JAフルーツ山梨	山梨市
醤油	井筒屋醤油 (株)	韮崎市

### アンケート結果

- 巨峰とラズベリーの天ぶらが斬新でした。 (女、30代、行政)
- ラズベリーの天ぶらがとても美味しかったです。 (女、30代、商工会関係者)
- 私は好きではありません、ご飯の味がしっかりしていた分、甲斐サーモンの平坦さが目立ったように感じました。フルーツの天ぶらは (慣れていないためか)私には変わっていきすぎました。 (女、30代、行政)
- 食材の甲斐サーモンとご飯が良く合って美味しく食べられた。 (男、60代以上、生産者)
- サーモンおいしいです。(ちがうトコロの)マリネよりこの調理法がおいしいです。根野菜もあれだけ小さくカットするとご飯の固さと根野菜の固さが合いますね！ (男、30代、商工会関係者)
- 甲斐サーモンのご飯との相性がばつぐんです、見た目もかなりおしゃれで引き続きメニューに使っていただきたいです。 (男、30代、行政)
- 全体にパサパサ感があってバランスが良く解らない。 (男、50代、行政)
- ぶどうとラズベリーを揚げる時聞いたときは、どんな味になるかと思いましたが、ご飯によくマッチしてとても美味しかったです。 (女、20代、その他)
- シェフのやさしさを感じる味でした。 (女、40代、その他)
- 全てとても美味でした。 (女、20代、その他)
- おいしかった、ニンニクの臭いも感じられずよかったです。 (女、40代、その他)
- 黒ニンニクが非常に自然な感じで混ぜられていておどろいた(後味が残らない)ラズベリーの味が実に濃厚。 (男、20代、行政)
- ラズベリー、ぶどうの天ぶらがおもしろかった。 (女、30代、無回答)
- おいしかったです。ぶどうの天ぶらは意外でした、にんにくの味がもっとしてもいいと思った。 (男、30代、商工会関係者)
- とてもおいしかったです。 (男、40代、行政)
- 甲斐サーモンの味がもう少し濃い方が良かった。 (男、50代、行政)
- ぶどうの天ぶらがめずらしい、良い味。 (男、60代以上、その他)
- 甲斐サーモン絶品です、とてもおいしい。 (男、30代、その他)
- 黒ニンニクの香りがほんのわずかなので食べやすく、さっぱりした味でした。 (男、50代、商工会関係者)
- くだもの天ぶらはおもしろい。 (男、50代、商工会関係者)
- お米が硬い、味は今一歩。 (男、60代以上、その他)
- 味が薄い、黒ニンニクがあまりきいていない。ブドウの甘さと今ひとつ合わない。 (男、40代、商工会関係者)
- ニンニクの味があまりしない。 (男、30代、その他)
- ぶどうとラズベリーの天ぶらが美味しかった。サーモン×ニンニク×ごはんはややバラバラ感・・・ (女、40代、行政)
- ラズベリーの味がひきたちすばらしかった。 (女、50代、行政)
- ニンニクがなくてもとても美味しい、でもにんにんがいまひとつ美味しくなかった。 (女、60代以上、生産者)
- ぶどうを揚げた炊き込みご飯がおいしかったです。 (男、40代、無回答)
- フルーツとの相性がとても良い。お家でも作ってみたいです。 (女、30代、無回答)
- おいしかったが、一つ一つが良いが合わせるとウーン。 (女、60代以上、商工会関係者)
- ネーミングも良く、食べる前から一番最初に食べようと思いました。うらぎらない味でした。 (女、60代以上、飲食店)
- ニンニクの味がとても優しく素直に口に入りました。 (男、40代、商工会関係者)
- ラズベリーとぶどうの (女、40代、行政)
- バランスは良いと思う、もう少し黒ニンニクのフレーバーを強くしてほしい。 (男、40代、飲食店)
- お米の炊き込みご飯がとても美味しかった、ぶどうの天ぶらがとてもGOOD。 (男、40代、商工会関係者)



甲州ワインビーフの照煮、サラダホレンソウとすもも添え

【食材】

甲州ワインビーフ	(有) 美郷	甲斐市
米 (こしひかり)	茅ヶ岳農場 篠原	北杜市
富士北麓キャベツ	道の駅なるさわ	鳴沢村
すもも	李奈園 塩谷	南アルプス市

アンケート結果

- ワインビーフとすももの酸味が合っていました、もう少し一体感があると良いかなと思います。 (女、30代、行政)
- 照煮と何もしないすももはとも合うと思いました。玉ねぎが、だしがしみておにしゃきしゃきしていておいしかったです。 (女、30代、行政)
- 照煮の味が濃くもうすこし薄味が良い、サラダホレンソウとすもも添えは面白かったです。 (男、60代以上、商工会関係者)
- 丼物ならすべてを一緒に食べられるが、平皿だとバラバラになるのでそれぞれの味が強く感じてしまう。 (男、30代、商工会関係者)
- すもも添えは何にでも使えそう。 (男、60代以上、その他)
- 味付けがちょっとからかったので、良く味わえなかった。 (男、50代、行政)
- 色どりもきれいで、さっぱり美味しかったです。 (女、40代、その他)
- バランスがとれていて、フルーツとの相性が新鮮でおいしかったです。 (女、20代、その他)
- ビーフが非常に濃厚でご飯とよく合い、すぐに食べてしまった。 (男、20代、行政)
- ワインビーフの照煮は美味しかったが、全体的にバラバラな感じ。 (女、30代、無回答)
- ワインビーフとすもものコンビネーションが意外といけました。 (男、40代、行政)
- 味がしみ込んでいておいしい、柿とのマッチングにびっくり、美味しかったです。 (男、50代、マスコミ関係)
- 好みの味です、肉の味がとても良い。 (男、60代以上、その他)
- ワインビーフの味付けが濃めなのが、ご飯に合う、すももが食後にパッチリ。 (男、30代、その他)
- すももの香りがアクセントとなって美味しかったです。 (男、50代、商工会関係者)
- すももがアクセント。 (男、50代、商工会関係者)
- 男子が好きな味。すももの酸味も良く合っている。 (男、40代、商工会関係者)
- ワインビーフとすももが合う。 (男、30代、その他)
- ワインビーフの濃厚な味付けとサラダのさっぱり感が良かったです。 (男、50代、その他)
- すももと組み合わせは好き嫌いが分かると感じました。ワインビーフの照煮は、ご飯と合っていておいしかったです。 (女、20代、行政)
- 生すももとゴハン・ビーフが混ぜても混ぜていなかった。 (女、40代、行政)
- ビーフはもちろん野菜本来の味が生きている。 (女、50代、行政)
- ビーフのしつこさが野菜に助けられてマイルドになり美味しい。 (女、60代以上、生産者)
- もう一度食べたい味でした。 (男、40代、無回答)
- フルーツとの相性がとても良い。お家でも作ってみたいです。 (女、30代、無回答)
- ワインビーフが美味しかったが少し塩味が強い感じがした。 (女、60代以上、商工会関係者)
- 甲州ワインビーフが柔らかく酸味の効いたすももと良く合いとても美味しかったです。 (女、60代以上、飲食店)
- フルーツと上手にマッチングしていてよかったです。 (男、40代、商工会関係者)
- 塩味が強すぎる、からい。 (男、40代、飲食店)





## ほうとう冷麺

### 【食材】

麺	(有) 横内製麺	北杜市
---	----------	-----

### アンケート結果

- 梨と冷たいほうとうが合っていて、梨のシャキシャキ感ともちもち麺の違う食感が楽しめるのが面白いです。(女、30代、行政)
- 冷たいほうとうをはじめたいいただきました、さっぱりしていて食べやすかったです。(女、30代、商工会関係者)
- 冷たいのにつゆがとても美味しい。いろいろな野菜が煮溶けた次の日のほうとうが好きですが、そのおいしさのまま、そしてそれよりすっきりしています。赤い唐辛子でないところも夏らしくて良かったです。(女、30代、行政)
- 冷たいほうとうを初めて食べた(私は甲州人)がとてもおいしかった。夏はいちおしと思いました。(男、60代以上、生産者)
- めちゃくちゃうまいです。カボチャスープの出汁が最高です。(男、30代、商工会関係者)
- おざらとほうとうの中間食で、発想はユニーク。味噌が少し際立ってカボチャが隠れてしまいおいしい。(男、60代以上、その他)
- ほうとうながらメンの固さに違和感を感じる。(男、50代、行政)
- ほうとうの食感がとても良く、冷麺にするという新しい発想に驚きました。とても美味しかったです。(女、20代、その他)
- 冷たくてすると食べてしまった。美味しかったが、この量以上は味が平坦で食べきれないかも。(女、30代、その他)
- とても美味しかった、いつもほうとうを食べていますが、今までで一番美味でした。(女、40代、その他)
- 季節感を感じられるお料理でした。味付けが上品でまた食べたいくなる味でした。(女、20代、その他)
- かぼちゃとめんが自然な混ざり具合でしつこさが全くなく、それで十分にかぼちゃの味を楽しめる、とてもおいしかったです。(男、20代、行政)
- カボチャのスープが麺と良くからんで美味しかった。(女、30代、無回答)
- 辛いネギがアクセントとなり面白い味でした。(男、40代、行政)
- 冷たいほうとうは良いが、少し麺が固かった。(男、50代、行政)
- ほうとうの原料が地粉だということをPRすればもっといいと思います。(女、40代、行政)
- 辛味と梨の甘さが合わさって美味しい。(男、60代以上、行政)
- いまいちの感じがした、どちらかというあたたかい方が良いと思う。(男、60代以上、その他)
- ほうとう＝熱いの常識をくつがえすナイスアイデアとても美味しかったです。家でも作ろうかと思えます、(つくれるかな?) (男、30代、その他)
- 麺の食感が良い、青とうがらしのからみがさわやかを生んで良い。しかし、メインメニューではなく、小鉢風、箸休め的に使うのが良いと思われた。(男、50代、行政)
- 冷たいかぶちやのほうとう、ふつうに美味しい。(男、50代、商工会関係者)
- 普通。(男、60代以上、その他)
- 夏の暑さにびったり。青とうがらしのからさもちょうど良い。(男、40代、商工会関係者)
- 夏に合っている。(男、30代、その他)
- 山梨生まれの山梨育ちですが、こんなほうとう食べたことありません、暑いときはおざらと思っていました、こんなほうとうなら夏でも大丈夫です。(男、50代、その他)
- かぼちゃの冷たいほうとうは暑いときにさっぱり食べられて良いと思いました。(女、20代、行政)
- 冷たいほうとうもおいしかった(ちょっと辛味が強めか?) (女、40代、行政)
- すみません、ほうとうはきらいです。(女、60代以上、生産者)
- 冷たく、びりときいた味がとても暑い夏によくマッチしておいしかった。(男、40代、無回答)
- バランスが取れていて美味でした、また食べたいです。(女、30代、無回答)
- 冷えたほうとう初めて食べたけれど大変おいしかった、ただ青とうがらしは入らない方が子供や女性向けだと思う。(女、60代以上、商工会関係者)
- ほうとう麺がとてもおいしく、かぼちゃのベースと良く合い、冷たいほうとうも初めて食べて、おいしく感激しました。(女、60代以上、飲食店)
- 意外と冷たい麺に合っていました。(男、40代、商工会関係者)



## 彩り夏野菜と富士ヶ嶺ポークのすもも香り炒め

### 【食材】

富士ヶ嶺ポーク	(有) 丸一高村本店	山中湖村
すもも	李奈園 塩谷	南アルプス市
すももピューレ	南アルプス市商工会	南アルプス市

### アンケート結果

- 素材の味で食していましたが、味の調和がこんなにおいしいとは始めて知りました。(男、60代以上、その他)
- 富士ヶ嶺ポークも野菜・すももそれぞれ自体もおいしく、ポークの脂味とすももの酸味がマッチしてたいへんおいしかったです。(女、30代、行政)
- とてもさわやかで、彩もきれいでそしてとても美味しかったです。(女、40代、無回答)
- 野菜たっぷりでポーク手良く合っておいしかった。(女、60代以上、無回答)
- 大変に新鮮な味がした。(男、60代以上、商工会関係者)
- すっぱいものが好きではないので、すももが……(男、50代、商工会関係者)
- すももをいためたものをはじめて食べましたが、予想外においしく、また食べやすかったです。手軽に取り入れられるところもよかったです。(女、30代、商工会関係者)
- おいしいです、いためたものとは思えないしょっかんです。ブタ肉があじがからんでいいですね(下ごしらえの力?) (男、30代、商工会関係者)
- すももとの一体感がもう少しあった方がよい。(女、20代、行政)
- すももピューレの酸味がほど良い、すももはもう少し小さくカットした方がよい。(女、30代、行政)
- スモモがパイナップルと同じように「あえて入れなくても」という印象を受けた。少し酸味が強かった。(無回答、無回答、無回答)
- スモモを炒めたのははじめてだったが、とてもおいしかった。(女、40代、行政)
- それぞれの素材の味が活かされていたメニューでした。米粉麺を揚げてカゴに見立てた器(食べる)を考えるとさらに山梨の趣になりそうです。(女、40代、商工会関係者)
- 夏野菜のシャキシャキ感は美味しかったが、すももの香りとあわせるのは(女、20代、行政)
- すももの酸味とまろやかさの味はポークに合っておいしい。(男、60代以上、その他)
- 中華にくだものが合うのにビックリ！また食べたいし自分でも作りたい、いや作らせて頂きます。(女、30代、生産者)
- すももとポークの相性が最高でした。もっとすっぱくてもいいと思います。(男、30代、生産者)
- すももの香りが他の夏野菜を引き立てていました。(男、50代、商工会関係者)
- すももの酸味が効いていて美味しかったです。(女、40代、飲食店)
- ポークのジューシーさとすももの香りの相性がバツグン。(男、30代、その他)
- 野菜の新鮮感が伝わる、おいしい。(男、50代、商工会関係者)
- すももとの味の取り合わせは良いが、少しものたりない。(女、60代以上、飲食店)
- すももの酸味が食欲をそそり美味しいです。(男、30代、無回答)
- 食さず。(男、50代、商工会関係者)
- すもものソースと炒め物のイメージが合わないのでは？と思ったがおいしかった、ゆばがいい。すももそのものがごろっと入っているのは、私は好みませんが、ソースだけでいい。(女、30代、行政)
- すももの酸味がよい。(男、60代以上、無回答)
- スモモがさわやかです。(女、40代、行政)
- 何といってもすももの味がとても良い。彩も素晴らしい。(男、60代以上、飲食店)
- すももの色が美しく酸味が効いていてさわやか、食欲のない夏にぴったりです。(女、40代、その他)
- スモモの酸味が新鮮、色どりも良い。(男、50代、その他)
- とても香りがよく味もサッパリして美味しい。(男、40代、行政)
- すももの酸味がとても効いて、さっぱり美味しく頂きました。ゆばや夏野菜もたくさん食べることができ、栄養満点でした！！ご馳走様でした。(女、20代、その他)
- 組み合わせがおもしろい、すもものすっぱさがよかったです。(男、40代、商工会関係者)
- すももの香りがすごく良くマッチしていました。(女、50代、飲食店)
- すももの味(すっぱさ)が好きの方には良いと思いますが、やはりあまり合わないような気がします。ゆばは結構おいしいです、野菜の食感も良かったです。(女、40代、行政)
- すももの味がよいです。(女、60代以上、その他)
- 甘酸味がよい。(男、30代、飲食店)



## 夏野菜と甲州豚の炒きソバ酸辣風

### 【食材】

信玄豚	オオタ総合食品(株)	昭和町
焼きそば	(有)横内製麺	北杜市
富士北麓キャベツ	道の駅なるさわ	鳴沢村

### アンケート結果

- 炒きソバも酸味と辛みがほどよく、脂っこさもあまり感じずおいしく頂きました。(女、30代、行政)
- 野菜も豚も元気いっぱいのパンチがあるけど、さっぱり美味しいおそばでした。(女、40代、無回答)
- トマトの酸味もピリ辛さもほどよくとても食べやすくおいしかったです。(女、40代、飲食店)
- トマトの酸味がお酢の替りになっていてピリからとても美味しかったです。(女、30代、飲食店)
- 酸味と夏野菜とマッチして美味しかった。(女、60代以上、無回答)
- 普通においしい食べられます、このくらいのすっぱさならOK。(男、50代、商工会関係者)
- 味は普通、特に他と違ったイメージなし。(男、60代以上、その他)
- とにかく野菜のシャキシャキ感がたまらない。(男、20代、行政)
- 夏に汗かきながら食べられる感じ。美味しかった。(女、20代、行政)
- 美味しかったです、麺の歯ごたえが残っているところがおいしい。(女、30代、行政)
- 問題なく美味しい。(無回答、無回答、無回答)
- すっぱ辛いのがgood。(女、40代、行政)
- 夏の信玄豚と夏野菜の選択がよかった。(女、40代、商工会関係者)
- 酸味が効いていて夏にふさわしい風味です。(男、40代、行政)
- 夏野菜がとても新鮮で、酸味の効いた焼きそばと合っていてとてもおいしかったです。夏野菜が大きめにカットされていたので食べごたえがあってよかった。(女、20代、行政)
- 名前を見たときから一番食べたいと思った品です、予想以上の美味しさ!! トマトのサンデー最高。(女、30代、生産者)
- トマトがすごく酸味とマッチしていました、豚も夏野菜と相性がいいですね。(男、30代、生産者)
- 炒きソバの麺が美味しかった、味付けもおとなしくあきのこない料理。(男、50代、商工会関係者)
- 野菜の旨味とソバの酸味のバランスが良く、美味しく頂きました。(男、50代、商工会関係者)
- 野菜は美味しいが麺との相性がちょっと疑問。(男、50代、行政)
- 夏の暑い時期にはピリ辛で好きな味でした。(女、40代、飲食店)
- ピリ辛さと野菜・信玄豚がマッチしていて美味しさ倍増でした、暑い夏にピッタリというイメージです。(男、30代、その他)
- からみが良い、からみの中のまろやかさがおいしい。(男、50代、商工会関係者)
- 夏野菜はともにおいしかったが、豚にはあたらなかったのでは? とろみと味は良い。(女、60代以上、飲食店)
- 酸味もちょうど良く美味でした。(男、30代、無回答)
- 夏らしくパンチがあって美味でした。(男、50代、商工会関係者)
- 辛くて酸っぱい焼きソバは初めて食べたが本当においしい、麺が少し焦げたところがまたおいしい。(女、30代、行政)
- おいしい。(男、60代以上、無回答)
- もう少し酸味があるといいかも。(女、40代、行政)
- 酸味が夏に合う。(男、60代以上、飲食店)
- こちらはピリリとした辛さが大人向け、ビールに合いそう。(男、50代、その他)
- 辛いけれど野菜のそれぞれの味が生きている。(男、50代、商工会関係者)
- 野菜の感触があまり感じられなかった。(男、50代、その他)
- 炒きソバかと思う様な感じ、パスタみたいで美味しい。(男、40代、行政)
- 酸味があり非常においしかったです。(男、20代、行政)
- ピリッとしていて今までにない味でした。(男、50代、行政)
- 夏野菜いっぱいでヘルシーで美味しい、この時期にぴったり。(男、40代、商工会関係者)
- めんがかた焼き風であれば良かったかも。(女、50代、飲食店)
- ちょうどピリ辛の味で夏には良いです。(女、60代以上、その他)
- 美味しかったです。(男、20代、行政)
- 酸味と辛味がもう少ししっかりしてほしい。(男、30代、飲食店)



### 夏野菜と県産ベーコン（富士桜ポーク）のふわふわ丼

富士桜ポーク ベーコンスライス	関東食品工業（株）	北杜市
スイートコーン	道の駅とよとみ	中央市
クレソン	大辻クレソン 佐藤	道志村
卵	黒富士農場	甲斐市
生湯葉	ゆば工房五大	身延町
米（こしひかり）	茅ヶ岳農場 篠原	北杜市

#### アンケート結果

- 十穀米のもちもち感とベーコンの旨味、そしてたまごのふわふわ感がとても合っていました。 (女、30代、行政)
- 口の中でほっとやさしい美味しいごはんものですネ、お子さんから年老まで大好きだと思いました。 (女、40代、無回答)
- 素材がいきっていて、ふわふわ感もありシンプルな味が良かったです。 (女、40代、飲食店)
- やさしい味で素材の味がしっかり出ていてとても美味しかったです。 (女、30代、飲食店)
- 大変良味でした。 (男、60代以上、商工会関係者)
- 身近な野菜とポークと合っておいしかったです。 (女、60代以上、無回答)
- ほんとうにふわふわ。 (男、50代、商工会関係者)
- 味は普通、ちょっと後に残る美味しさもあったが。 (男、60代以上、その他)
- とうもろこしと卵は合います(個人的には)他の具材はもっと小さいカットが好きかもです。 (男、30代、商工会関係者)
- ふわふわ卵が、ご飯と合っていてとても美味しかったです。 (女、20代、行政)
- 一番おいしかったです。 (女、30代、行政)
- 彩もよくやさしい味でとても美味しかったです。ベーコンが見えていないのもう少し盛り付けで目立たせたい。 (無回答、無回答、無回答)
- もう少しおもしろいふわふわ感がほしい。 (女、40代、行政)
- 米が五穀米というのが色が生きていました。 (女、40代、商工会関係者)
- ちょっとお米がかたいかな。 (男、40代、行政)
- ふわふわ度がご飯とマッチしていました、野菜のサイズがもっと大きくていいと思います。 (男、30代、生産者)
- やさしい味、好みでした。 (男、50代、商工会関係者)
- 全体としての魅力が薄いかも。 (男、50代、行政)
- 玉子のふわふわ感がとても美味しかったです。 (女、40代、飲食店)
- 名をうらぎらないふわふわ感とベーコンのうまみがよく合います、少ししつこさがあるかも。 (男、30代、その他)
- ベーコンの旨味が引き出されている。 (男、50代、商工会関係者)
- ふわふわ感はあるが、もう少し焼けている方がよい。 (女、60代以上、飲食店)
- 夏野菜とポークが合って良かった。 (男、60代以上、商工会関係者)
- 玉子のふわふわ感がおもしろいと思います。 (男、50代、商工会関係者)
- ふわふわとコーンのぷりっとした感じがおもしろい。 (女、30代、行政)
- ピリット感がよい。 (男、60代以上、無回答)
- 美味しいです。 (男、60代以上、飲食店)
- コーンの自然の甘みがやさしく、食べやすい丼でした、子供から大人まで幅広く好まれると思います。 (女、40代、その他)
- ふわふわの食感、夏バテの胃にはやさしいと思います(十穀米もヘルシーでよい)スイートコーンの甘みがとても感じられます、子供高齢者向き。ビールに合いそう。 (男、50代、その他)
- いろいろな味が楽しめる、クレソンの辛さがよい。 (男、50代、商工会関係者)
- 野菜の甘みが出ていて食べやすかったです。 (男、20代、行政)
- 美味しかったです。 (男、50代、行政)
- 美味しいと思います。 (女、50代、飲食店)
- よい、玉子のやさしさ、トウモロコシの甘みのバランスがよい。 (男、30代、飲食店)



## 甲州信玄豚、すもものソースとエシャロットのピューレ

### 【食材】

甲州信玄豚	オオタ総合食品（株）	昭和町
黒ニンニク	株I JAPAN	笛吹市
白ワインヴィネガー	アサヤ食品（株）	山梨市
すももピューレ	南アルプス市商工会	南アルプス市

### アンケート結果

- 美味しかった。野菜グリルもgood。但し、ソース2種と茄子のピューレと盛り沢山すぎである。 (女、40代、行政)
- ポークにしっとり感がない。 (男、40代、飲食店)
- 2種類のソースが絶妙、肉の味を引き立てていました。このソースは他の料理にも幅広く使えると感心しました。 (女、40代、その他)
- 柔らかい脂身も程よい豚肉、黒にんにくの酸味、すももの甘酸っぱさなど、全て爽やかに美味しい。 (男、40代、その他)
- 豚がやわらかくて美味しかったです。甘酸っぱいすもものソースと相性が良かったです。 (女、30代、その他)
- 豚がやわらかい。すももは少し酸っぱいが、面白いソースだと思う。 (男、50代、商工会関係者)
- 少し塩気強い。夏バテ防止にはなるかも。 (女、50代、飲食店)
- それぞれの味が複雑で考えてしまいました。単純な美味しさではなかったです。 (男、40代、行政)
- ソースの味はシンプルにすもものみの方が野菜の味が生きると感じます。 (女、40代、行政)
- 豚に味が欲しい(さっぱりすぎ) (男、60代以上、その他)
- 豚の味がやすい (女、60代以上、飲食店)
- すもものソースが初めてで新鮮でした。野菜と合っています。 (男、50代、商工会関係者)
- 信玄豚の歯ごたえが良くソースに合いました。 (男、30代、その他)
- ズッキーニにあと一味が欲しかった。 (男、50代、無回答)
- ソースがとても美味しかったです。 (女、30代、商工会関係者)
- フルーツとマッチしない味 (男、60代以上、商工会関係者)
- 2種類のソースとも私には合わない (男、60代以上、その他)
- エシャロットのソースが初めて食べる食感で少し食べづらい気がしました(慣れない味です)。すもものソースは美味しかったです。 (女、30代、行政)
- 信玄豚とソース(2種類)のマッチングは美味しいです。野菜の見た目に工夫が欲しい。 (男、40代、行政)
- 豚がうまいです。黒にんにくが入ったソースがいいです。 (男、30代、商工会関係者)
- 肉が柔らかくソースも合っている。 (男、30代、その他)
- 信玄豚とすもものペーストがとても合っていました。 (男、40代、商工会関係者)
- 豚の調理法、ソースとの相性バッチリ (男、30代、商工会関係者)
- 信玄豚の味がしっかり全面に出ています。ソースとのマッチングが絶妙でした。 (男、40代、商工会関係者)
- すももとエシャロットのソースがそれぞれ肉に合っ、違う食感がいい。 (女、60代以上、商工会関係者)
- すももとエシャロットのソースが程よいハーモニー (女、60代以上、飲食店)
- ソースの違いがしっかりしていて、黒にんにくの味が、肉にマッチしていました。 (無回答、無回答、無回答)
- 肉の加熱具合が素晴らしい。すもものソースがとても美味しい。 (女、30代、行政)
- 油が多すぎる。 (女、60代以上、商工会関係者)
- 肉の油が気になりました。 (女、50代、商工会関係者)
- 肉の油が多かった。 (無回答、無回答、無回答)
- 味が強め (無回答、無回答、無回答)
- 豚肉の脂身が噛みきれなかった (女、60代以上、商工会関係者)
- 豚が柔らかく美味しかった。ソースにすももの酸味が効いており、お肉とよく合っていた。 (女、30代、行政)
- さすがは信玄豚。野菜も美味しかった。ソースも良かったです。 (女、60代以上、生産者)
- 2種類のソースが固めなので、好みで量を調整できるので、良いと思います。肉も美味しいです。 (女、30代、行政)



## トマトのガスパチョ

### 【食材】

桃	内田フルーツ農園	甲州市
生湯葉	ゆば工房五大	身延町

### アンケート結果

- きゅうりorスイカのスープみたい。あまり美味しくなかった。 (女、40代、行政)
- 桃と湯葉とガスパチョの味のハーモニーが良かった。ガスパチョも酸味や辛みがあり、夏向きでした。 (女、40代、その他)
- 暑い夏に元気が出る。 (男、40代、その他)
- トマトの香りが夏の香りとなって、季節感を感じた。 (女、50代、飲食店)
- ニンニクの味が強く、トマトの味があまり感じられなくて少し残念。 (女、40代、行政)
- いまいち (女、60代以上、飲食店)
- ガスパチョは苦手でしたが、これはOK。トマトの酸味が程よくフルーツにバッチリでした。 (男、30代、その他)
- 夏らしくとても美味しかったです。桃と湯葉がポイントになっていて、とても口当たりが良かったです。 (女、30代、商工会関係者)
- いまいち美味しくない (男、60代以上、商工会関係者)
- OK (男、60代以上、その他)
- 慣れないスープでした。苦味があって、食材本来の味がわかりづらいです。 (女、30代、行政)
- 味がハッキリしないようだ (男、40代、行政)
- 爽やかな香りがいいですね。 (男、30代、商工会関係者)
- トマトが甘くマッチしている。 (男、30代、その他)
- 暑い夏にはとても合っていると思います。後味もさっぱりでとても良いです。 (男、40代、商工会関係者)
- 正直期待しすぎていたので、普通味で残念。トマトのガスパチョは発展させてほしい。 (男、60代以上、その他)
- ウリ系の香りが強すぎる感じ。 (男、30代、商工会関係者)
- ニンニク風味が気にならない味でした。 (男、40代、商工会関係者)
- さっぱりして夏に合う。 (女、60代以上、商工会関係者)
- 程よい酸味が桃と良い調和をなしている。 (女、60代以上、飲食店)
- 桃とトマトの味の違いが違和感なくて、湯葉のイメージが変わっていました。 (無回答、無回答、無回答)
- ニンニクの香りとフルーツも合うものだったと思った。もう少し酸っぱい味の方が良いかも。 (女、30代、行政)
- ニンニクの味が強すぎる。 (女、50代、商工会関係者)
- 美味しさに欠けました。ニンニクが強すぎる。 (女、60代以上、商工会関係者)
- もうちょっとあっさり。トマトの味を強調してほしい。ニンニクの味が強い。 (女、50代、商工会関係者)
- トマトの味をもっと素直に出してほしい。ニンニクの味が強すぎ。 (無回答、無回答、無回答)
- さっぱりしていて、美味しかった。 (無回答、無回答、無回答)
- トマトの味が弱い。 (女、60代以上、商工会関係者)
- トマトらしさがなかった。山椒と桃は合わない。 (女、30代、行政)
- 中に入ったトマトが生でない方が良かったような (女、60代以上、生産者)
- トマトが嫌いな人は難しいと思う味です。 (女、30代、行政)
- 名前から、もっとトマトの味が強いのを想像していましたが、スイカのような風味のように感じました。もっとトマトの味が強い方が好みだったように思います。 (女、20代、行政)



### ぶどうのスープ仕立て、塩麴のアイスクリームと赤果実を添えて

#### 【食材】

巨峰	JAフルーツ山梨	山梨市
すももピューレ	南アルプス市商工会	南アルプス市
卵	黒富士農場	甲斐市
ブルーベリー	道の駅なるさわ	鳴沢村

#### アンケート結果

- 美味しい！アイスも変わっていて、葡萄スープと混ぜると美味。(女、40代、行政)
- もう少し甘味がしっかりしてもよい。塩麴の味が生きている。(男、40代、飲食店)
- 葡萄スープの美味しさに感心しました。スープの美味しさに果物の新たな可能性を感じました。(女、40代、その他)
- アイスの甘さとフルーツの酸味がとても爽やか(男、40代、その他)
- 塩麴とのマッチングはこれ程合うとは感動！(女、50代、飲食店)
- 葡萄のスープ(ソース)と塩麴のアイスがマッチして最高に美味しかった。これは是非山梨のメニューとして欲しいです。(女、40代、行政)
- すごく美味しい、デリシャス(女、60代以上、飲食店)
- スープがアイスクリームの甘味を引き立てていて良いバランスでした。(男、50代、商工会関係者)
- 塩麴のうま味と果物の酸味が合わさってとても美味しかったです。(男、30代、その他)
- これは美味しかった。すぐにでも店に出しても良いのではないかと。(男、50代、無回答)
- 美味しいです。(男、60代以上、商工会関係者)
- 美味しい(男、60代以上、その他)
- とても美味しいです。塩と葡萄の甘さが合っていてとても食べやすく美味しいです。(女、30代、行政)
- 塩麴が甘味とマッチしていて、アイスクリームと合わせたのはすごい。一層アイスクリームにコクを出しているけど、しつこさがない。(女、40代、飲食店)
- デザートとして最高の味。塩麴のアイスは気が付かなかったので、早く市場参入した方がよい。(男、60代以上、その他)
- スープ、アイスクリーム、フルーツともに良い、マッチングの妙(男、30代、商工会関係者)
- とても優しい味でした。(男、40代、商工会関係者)
- 美味しいです。甘酸っぱさとのバランスが良い。(女、60代以上、商工会関係者)
- 酸味が作用してとてもさわやかな味(女、60代以上、飲食店)
- 美食は健康という考えはベストと思う。(無回答、無回答、無回答)
- やっぱりちょっとしょっぱさが気になった(溶けてたからかも)。(女、30代、行政)
- 今日食べた料理の中で一番美味しかった。(女、50代、商工会関係者)
- 美味しかったです。(女、60代以上、商工会関係者)
- とても美味しかったです。今日一番。(女、50代、商工会関係者)
- 美味しかったです。甘味もちょうど良かったです。(無回答、無回答、無回答)
- いちごもgood(無回答、無回答、無回答)
- 今日一番の美味しさ(女、60代以上、商工会関係者)
- とても美味しかったです。(女、30代、行政)
- こんなに美味しいアイスクリームがあるんですね。甘くないアイスクリーム最高。アイデアの勝利です。(女、60代以上、生産者)
- とても美味しかったです。塩麴は何でも合うので、驚きと感動です。(女、60代以上、生産者)
- 葡萄のソースがとても美味しかった。しょっぱすぎず、さっぱりしたアイスだった。(女、20代、行政)
- 甘すぎず、ちょうど良く塩味があって、とても美味しい。お店で出たら、注文したいと思う味。(女、30代、行政)
- 葡萄のスープがとても美味しかった。中のブルーベリー等のフルーツもとても良く合っていて、もう一つ食べたいくらいでした。(女、20代、行政)

## 7. 山梨県シェフ開発メニュー

山梨県シェフ（イタリアン・笹島チーム）開発メニュー

No	県内シェフ	店名	開発メニュー名	メニュー写真	内容
1	高良 蔵人	沖縄 ダイニングカフェ ティーダ	沖縄そばパスタ 季節のフルーツと野菜の冷製パスタ		沖縄の野菜と山梨のフルーツをイタリアン仕立てで召し上がる逸品。
2	小澤 一哉	田舎カフェ orchard(オーチャード)	甲州地鶏といろいろ茸のリゾット～温泉卵とゆず七味の香り～		昆布だしで炊いた山梨県産「ひのひかり」をソテーにした茸とともに地鶏の出汁で合わせました。
3	赤川 浩昭	ワイナリーレストラン彩	サーモンの燻製といろいろなフルーツのジュレ添え		葡萄の枝で燻製をかけたスモークサーモンに季節のフルーツをあしらったジュレを合わせてお楽しみいただく一品
4	早川 洋一	レストラン スコット	甲州地鶏の2色ソース とうもろこしのリゾット添え		皮はパリッと肉はジューシーに、ニンニク風味のホワイトソースとマデラ風味のブラウンソース、2色ソースのハーモニーに、とうもろこしのリゾットを添えました。
5	渡辺 光一郎	富士桜カントリー倶楽部	信玄鶏と鳴沢村産トウモロコシのリゾット		開発メニューを信玄鶏、ピラフ風にアレンジしました。



山梨県シェフ（和食・杉山チーム）開発メニュー

No	県内シェフ	店名	開発メニュー名	メニュー写真	内容
1	佐久間 利和	(有)おかめ館	甲斐サーモンと天然地魚のサラダ丼ランチ		千葉・船形漁港直送の天然地魚と甲斐サーモンと採れたた野菜を使用した海鮮丼をサラダ仕立てにした逸品です。
2	中村 年春	富士緑の休暇村	甲斐サーモンのサラダ丼とほうとう冷麺		甲斐サーモンと野菜と盛り合わせて、ラズベリーワインの入れたタレをかけました。
3	小林 雄二	湖楽おんやど 富士吟景	旬菜の膳 極 ~KIWAMI~		甲斐サーモンの和風ジュレ。いろいろどりでヘルシーな逸品です。
4	増田 学	館・ます多	旬菜美山寿し		季節の山菜や地元の野菜、山の幸中心の握りです。

山梨県シェフ（和食・笹岡チーム）開発メニュー

No	県内シェフ	店名	開発メニュー名	メニュー写真	内容
1	石田 史郎	れんが亭	甲州ワインビーフの照焼肉、温泉卵添え		甲州ワインビーフ小間切れと茸を照煮タレで焼き、輪切りの鷹の爪を加え、盛り付け。温泉卵を添え、からめて召し上がっていただく。
2	相馬 元	濱野屋	大ツキ 冷やしつけほうとう		月に見立てた「かぼちゃ」と野菜をベースにしたつけ汁がほうとう麺とからみます。
3	堀内 豊永	湖楽おんやど 富士吟景	旬菜の膳 極 ~KIWAMI~		甲斐サーモンの和風ジュレ。いろいろどりでヘルシーな逸品です。
4	斉木 武浩	ヴァンテージゴルフ倶楽部 レストラン ル・ヴェール	甲州ワインビーフの照煮、サラダほうれん草とずしも添え		甲州ワインビーフの旨味をいかしてずもも酸味と合わせました。

山梨県シェフ（中華・遠藤チーム）開発メニュー

No	県内シェフ	店名	開発メニュー名	メニュー写真	内容
1	藤原 順一	中国料理 四川菜館	スモモの香りを活かした野菜料理定食		こだわり生産者の旬の夏野菜を使用したランチ
2	大瀧 正雄	石和健康ランド	彩り野菜と県産豚のすもも香り炒め		全て県産食材を使用し、季節彩り野菜、すももピューレ等で香り良い料理に致しました。
3	佐野 保文	富士ロイヤルカントリークラブ	黒酢豚定食(季節の野菜と甲州豚の黒酢風炒め)		地元の季節野菜&甲州豚を黒酢で煮込んだ甘酢味、濃淡ソースが絶妙に絡んだ、野菜とのバランスがなんともいえない味が自慢である。
4	幡野 茂	いなだや	酸辛風焼きそば		県産食材を工夫して季節感を出しています

山梨県シェフ（フレンチ・コルビチーム）開発メニュー

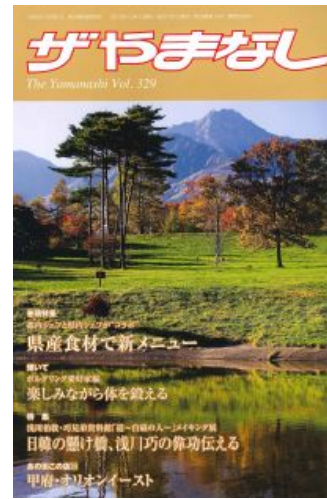
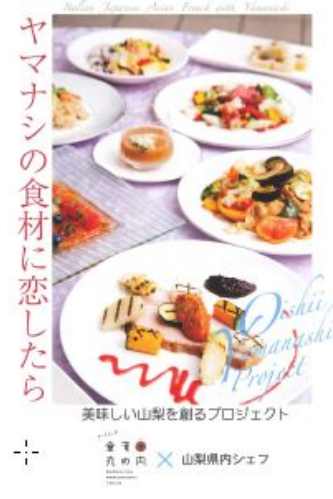
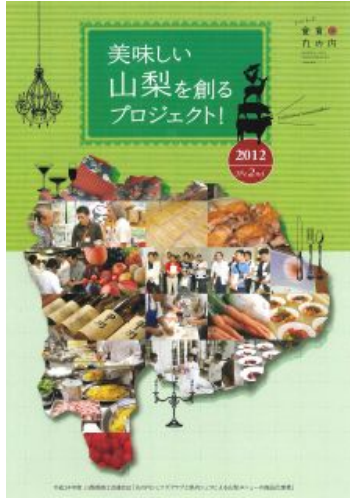
No	県内シェフ	店名	開発メニュー名	メニュー写真	内容
1・2	小林 一郎 裕一	さくら茶屋 La Passion	山梨県産豚ロース肉のグリル 夏野菜添え 酸味の効いたソースで		地産地消を大切に地元で採れた野菜を使い、素材のうまみを最大限に引き出す方法で料理を作り、提供しています。
3	島村 芳隆	フライダルヴィレッジ ミラベル	ミラベルと県産食材のマリアージュ		ミラベルならではのテイストを組み込んだ、オリジナルフレンチを県産食材の魅力とともに楽しみください。
4	小林 祐介	レストランニューポート	フジザクラポークの低温調理ロースト 黒にんにくのソース		じっくりと低温で火を入れた山梨産ポークと黒にんにくのソースが好相性です。
5	坂倉 勉	英国式喫茶食堂 STOCK POT	甲州ワインビーフと信玄豚のチーズ ソースタコライス		ワインビーフと信玄豚のひき肉に3種類のブレンドした熱々のチーズをかけました。
6	入倉 義香	アニーズカフェ	富士桜ポークとラタトゥイユのパイ包み、 スモモのソース添え		パイ生地の中に、梨北米のピラフを敷き、柔らかく煮た富士桜ポークをのせ、地元野菜たっぷりのラタトゥイユをかけて、焼き上げました。ソースは南アルプス産のソルダムを加えた赤ワインソースを添えました。

## 8. パンフレット・店舗パネル作成、雑誌掲載等

パンフレット

晴耕雨読 2012 15号

ザやまなし 10月号 掲載



店舗パネル

「商工会やまなし」(H24.9 発行)



山梨県養殖漁業協同組合 HP

### Ⅲ 事業に関するアンケート結果

## 1. 山梨県シェフ

### (1) 食材ツアー（6/18・7/24）について

- ・ 普段も中々行けない場所へ、又それぞれ携わっている方々の生の話が聞け、その上、目の前で見ることができ、とても収穫になり、良かった
- ・ 初めて使用する食材の価格・仕入先等が明確
- ・ 日頃より地域の食材探しをしてみたいと思っていたので、生産者の想いに触れたり、試食が出来たので、とても良い機会だった。
- ・ 身延山の湯葉、南アルプスのサクランボ等、知識が広がりました。バスツアーは良いと思います。
- ・ 今まで県外で仕入れていた食材に出会えたこと
- ・ サクランボなどが枝にどのように付いているのか、また品質の良い悪いを見極める方法など生産者から直接話を聞いたことが参考になり、今後の役に立つと思います。
- ・ 探していた食材を発見、仕入に行きました。
- ・ 以前から山梨食材を探していましたし、個人では1か所訪ねるだけでも大変。今後、山梨食材ツアーだけでもやっていただきたいくらい。
- ・ 県内に居ながらも初めて触れる食材もあり、生産者の声を聞くことにより、食材への知識を深く得ることができた。
- ・ 食材ツアーにおいて、作物の生育状態が日程や季節と合わず、見学出来なかったことが残念でした。

### (2) 共同メニュー試作・試食（7/9：ミラベル）について

- ・ 丸の内シェフの料理に対する取組みや姿勢や技法、調理場での仕事の中での会話など、料理人としても勉強になりとても良い経験になりました。
- ・ イタリアン、和食、寿司等の仕込みが見られて参考にさせていただきました。
- ・ 丸の内シェフや県内シェフの料理観が聞けて、とても勉強になりました。
- ・ 丸の内シェフ主導でメニューがまとまったと思います。
- ・ メニューの考察の時点から、食材に対する丸の内シェフズクラブの皆さんの考え方やアイデアの発想、レシピ作りの計画性、料理長としての手際の良さや指導力も参考となりました。また、食材の知識や新しい発想の調理法も学べて参考になりました。
- ・ チームごとにもう少し時間をかけ、指導してもらったり意見を出したりした方が良いと思う。
- ・ シェフのアイデア・発想が学べましたし、シェフが料理をどう形つくっていくのかの課程を目の当たりにできて勉強になりました。
- ・ 前回と同じ感想だが、自分が参加したチーム以外の他のジャンルのシェフからも調理法など学ぶ事もあり、色々な意味で有意義であった。

### (3) 共同メニュー発表（8/2：ミラベル）について

- ・当日は、一日通して良かったです。でも、1つ希望したいことは当日の各チームの料理を少量ずつでもよいので、全品食べる事が出来れば良かったです。
- ・盛大に行われました。スタッフ紹介等良かった。
- ・様々なフィールドのシェフが集まって、イベントに仕上げる課程とお客様の反応が伝わって、盛り上がって良かったです。
- ・チームワークも良く、出来も良かったと思います。
- ・試食の生の声が聞けたことが良かった。
- ・良い状態で料理提供を考える中、共同作業もうまく出来ました。取り分けた料理の評判も良く、料理が残らなくて良かった。参加者との交流も出来ました。
- ・どういう風においしいのか、町場のレストランで出て来たらどうなのか、値段はいくらなら注文するのか、などの意見を聞きたい。
- ・試食に来たお客様の搬送を見たり、参加シェフ同士の交流の場として楽しませてもらいました。他ジャンルの料理を試食して食材の上手な使い方を自分なりに整理することが出来たと思います。

#### (4) 丸の内シェフと山梨シェフによる共同開発メニューについて

- ・どれもとても素晴らしい料理でした。もし時間的な余裕があればデザートを1品共同開発したかったです。
- ・丸の内シェフズクラブとの交流が出来た事と山梨の食材アピールが出来たこと
- ・丸の内シェフの発想力がとても参考になりました。
- ・ほうとうを取り入れてもらい、参考になりました。
- ・食材の選定に無理があった。
- ・出汁の取り方や食材の組合せなど参考となるが多かった。都内の飲食業界の状況などを聞いたことも良かった。
- ・第1回目より、山梨シェフたちも増えて、みんな揃っていないから料理内容が理解できてないと思います。
- ・丸の内シェフも、時間をもう少し取って欲しい。
- ・発想がフランス的で驚きました。違う味を重ねることで本当に美味しい味わいが生まれることを学びました。
- ・私たちのチームは年齢的に遠慮してか、山梨シェフ側からの提案は少なく、どちらかと言うと丸の内シェフ側の提案に同意する形でメニューが決まってしまったかのように思います。私としては少し流れが変わるように仕向けた提案もしましたが、もう少し山梨側が主役になれば良かったと思います。

#### (5) 店で提供した開発メニューについて、お客様の反応

- ・お客様の反応も良くありがたかったです。
- ・売価設定が少し高かったこともあり、数的にはもう少しかな。新しい食材のマッチングに驚かれるお客様がおられました。
- ・おおむね良かったが、自分なりに提供の仕方を工夫したい。
- ・とても評判良かったです。
- ・特別感動した料理との反応はなかった。
- ・女性客を中心に評判も良かったです。地元の食材を使って新しい発想や組合せに感動したお客様もいました。
- ・好評でした。
- ・有名なシェフとメニューが作れて料理人として勉強になりました。しかし、有名なシェフとメニューを作ったと掲示して地元のお客さんが進んで食べるかという意外な事にそうでもないことが事実でした。値段も抑えてやったのですが注文数としては多くありませんでした。低温調理なのでポークが少し赤みがかっている料理なのですが、少し赤いだけでも嫌がられてしまいます。もちろん、そういったお客さんばかりではないのですが、全体的に多いです。食べた方はすごく美味しいと言っていただきましたが、赤みが出ないように表面をあぶるなどしてアレンジして提供していました。地域性で価値観が違うため、地元のお客さんが好む範囲が限られていることもフレンチをやっていく上で非常に難しい点であることは確かです。
- ・当店の場所は県内でもアクセルしにくい立地なので、あまり多くの反応は得られませんでした。場所の問い合わせが数件ありましたが、来店には至っておりません。店内に置いたパンフや写真ボードを見て、馴染みのお客様からの評価は上げられました。

## (6) 来年度事業へのご要望

- ・来年度も笹島さんがメンバーに参加されているとありがたいです。
- ・季節を変えてのプロジェクトはいかがでしょうか。販売期間を長く取りたいため、ポップボードの早めの作成を希望
- ・ぜひこのようなプロジェクトを続けていただきたい、また参加させてもらいたいです。
- ・このような機会をどんどんつくって欲しいと思います。
- ・斬新な新技術を多用することと材料は普通のありふれた食材を使用すること
- ・来年度もこの企画があれば是非参加したいです。
- ・各店舗の考えも少し入れて、メニュー作りした方が良いでしょう。
- ・ぜひ事業をしていただけたらと思います。
- ・年に一度くらいは、こういう企画があつてよいと思いますが、今後どういう展開へ持っていくかは検討が必要かと思えます。少し趣向を変えたアイデアが重要。

## 2. 丸の内シェフズクラブ

### (1)良かった点

- ・昨年度に引き続き参加してくれた県内シェフがいたことが嬉しかった。また、本プロジェクトを通じて、自分のお店に入社してくれた方がいたので、プロジェクトの意義は高いと思う。(四川・遠藤シェフ)
- ・プロジェクトが終わった後も Facebook 等で県内シェフと情報交換する機会があり、継続的な関係性も生まれた。(イルギ・佐々木シェフ)
- ・限られた時間の中でメニュー開発を行うことは難しかったが、県内シェフの方々が事前に下準備などを積極的に行ってくれたことが嬉しかった。(笹岡・笹岡シェフ)
- ・食材めぐりが良かった。山梨の食材の良さを知る貴重なきっかけとなった。(佐々木シェフ)
- ・丸の中で山梨メニューを展開したが、果物を組み合わせるという発想へのお客様の反応が良く、非常に効果が高かったように思う。(佐々木シェフ)
- ・よい食材との出会いもあり、フェア終了後もアラカルト、コースにてメニュー展開を行った。(甲斐サーモン、野菜など) (ステファノシェフ)

### (2)課題となる点

- ・タイトなスケジュールだったと思う。
- ・結局自分ひとりでメニューを開発する形になってしまった。もう少し県内シェフに意欲的に取り組んで欲しかった。(笹岡シェフ)
- ・県内シェフの中での意欲の度合にばらつきが感じられた。(遠藤シェフ、笹岡シェフ)
- ・県内シェフの意気込みやメニュー提案があったものの、時間的な側面から丸の内シェフ案で進めることになってしまったところがあった。もう少し一体感をもった開発ができれば良かったと思った。(佐々木シェフ)
- ・食材めぐりで見た食材と、実際に届いた食材とがかなり異なっていた。(特に野菜がイメージと異なるものが多かった。)(遠藤シェフ)
- ・シーズン毎に産地視察ができるとより食材がわかるのでやってほしい。(ステファノシェフ)

### (3)今後の要望

- ・もう少し長期的な、もしくは交流がより深まるようなイベントを取り入れると、もっと効果的なプロジェクトになるのではと思う。(佐々木シェフ)
- ・1泊2日で開催する等、県内シェフとの懇親の場の時間を設けると良いのではないか。
- ・東京での交流の場を設けると良いのではないか。(山梨まで足を運ぶ回数はなかなか増やせないが、東京のお店に来て頂けると交流の時間も増やせると思う。)(遠藤シェフ)

## 3. 生産者



プロジェクトに食材を提供した企業について、主に自社の物流に関する現状を中心に聞き取りにより実施した。

#### (1) 現在の商材物流(客先との物流形態)

物流形態については一部県内のみを自社配送(保冷車3台)している事業所を除いて、ほぼ調査対象社すべてが、大手宅配便を利用している。宅配便事業者は1.クロネコヤマト2.佐川急便3.郵便局(郵パック)の順であり、クロネコ利用者の多くが、価格弾力性(数量比例的に配送便が安くなる)などのメリットを挙げた。特に宅配便の利用においては、1.時間指定による集配 2.バーコードによる追跡可能 3.送料の価格交渉が可能といったトータルメリットが多く、また、現行においても通常送料金を交渉している事業所が多い。

#### (2) 取引先

個人客への配送は殆どなく、農産物にあつてはJAなど市場へ、加工食品についても商社及び問屋が殆どである。また配送回数は毎日から週3回などマチマチである。

#### (3) 問題点や課題

宅配便業者利用については価格弾力性がある一方で、年間を通じてトータルに配送量が確保出来ない、価格交渉力を持たない。このため果樹や野菜の生産者については収穫・配送の端境期での加工品等の確保が問題になる。ただし加工品等の配送が可能になると、通年配送の平準化が可能となるが、その販路の開拓が課題。また、夏期等はクール便の利用や、立地的に高地料金などコストがかかる。

#### (4) 共同配送

多くの事業者が共同配送に興味を示したが、コストと集配について現行の宅配業者と同じコストと集配が可能かどうか、あるいは保冷の場合も配送が可能かどうかを挙げた。また、東京都下で集積した場合、そこからの配送がどのような手段となるのかなども挙げられた。

#### (5) プロジェクトの感想

実施時期について農繁期も含めて、観光トップシーズンとなる繁忙期なので、イベント後の営業的なフォローが難しい。また営業的供給が可能となっても、個別飲食店の場合は配送ロットが極めて少なく、かつ支払い時に振込手数料を負担しなければならない等制約が大きい。このほかでは事前の説明会などを実施してほしいなどの意見も散見された。

ヒアリング結果をまとめると以下のような点に集約される。

- ・ 県外発送は BtoB 如何を問わず、宅配便(郵便局含む)利用が 100%である
- ・ 宅配便利用に際しては、年間を通じた物流量を確保する事で運賃を低減している
- ・ 宅配便利用は運賃だけではなく、荷物自体を追跡出来るシステムがあることが大きい
- ・ 集配による回収が 100%必要なこと
- ・ 発送時間帯の指定に柔軟性があること
- ・ クール便等の保管のシステムがあること
- ・ 郵便局(郵パック利用)の場合は地域内の関係性(個人特定郵便局)からそれを利用するが挙げられる。

ヒアリングにおいて共同配送については、殆どの事業者が興味があると回答している。

- ・ 共同配送は宅配便料金(クール便の場合も含めて)以下なら可能
- ・ 回収について配送業者が引き取りに来ることが望ましい
- ・ 共同配送後のターミナルから個別配送の際に荷物の追跡システムが可能か
- ・ 保冷も含めた対応が出来れば可能

ヒアリングの結果ではやはり宅配便料金分を混載で1社当たりの負担を軽減できるかという意見が多かった。また首都圏での配送については、配送先が負担というケースもあり、その場合は共同配送に参加する事でコスト増になるケースもある。

## 商品開発

当初、コルビシェフが開発した黒ニンニクベースのソースを商品化しようと考え、食品製造会社に相談したが、ニンニクの匂いが機械に付いてしまい、次の商品製造に影響することから今回は断念した。代わりに、プロジェクトに食材を提供した（有）横内製麺（北杜市）が「ほうとう冷麺」（笹岡シェフチーム・開発メニュー）の商品化に取り組むことになり、支援を行なった。事業計画は、平成25年2月4日、経済産業省関東経済産業局から地域産業資源活用事業計画の認定を受けた。

法認定 事業者	事業名	3類型	通巻番号	3-24-194
		地域資源名	認定日	平成25年2月
		地域	所管省庁	農林水産省、経産省
(有)横内製麺 北杜市	地元産小麦を使った「夏場でも食べられるほうとう麺」及び「付随するスープ」の開発と販売事業	事業概要		地域資源
		「麺(甲州ほうとう)」の新たな活用として「付随するスープ」の開発と販売事業		(8類型)
		メニューとして認知されているほうとう料理を夏でもメニューとして提供できるように「夏場でも食べられるほうとう麺」に付随する「つけ汁スープ」の開発・製造と販売に取り組む。		(甲州ほうとう)



**事業概要(新メニューの導入)**  
 現在のほうとうは、小麦の料理で、秋から春にかけて山菜を代表する料理である。今回取り組む事業の「夏でも食べられるほうとう」は、地域では思い浮かばなかった新しい食べ方である。本事業では、「夏場でも食べられるほうとう麺」と付随する「つけ汁スープ」を開発する。夏場の新メニュー商品の食材として、飲食店・スーパー等小売店向けに販売していく。この取り組みと同時に、夏向けほうとうの開発については、観光客向けの土産品開発にも取り組み、市場の創出・拡大をはかるとともに、需要の拡大につなげていく。

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

- ◆競争力  
甲州ほうとうは山梨独自の全国的に有名な地域資源であり、他地域の追従を許さない差別化が図れる。また、輸入小麦粉が主流の麺は、地元契約農家で生産された小麦粉と、名水、女取り湧水を使用し、真空練り高加水製法で打ち上げたコシの強い麺を開発する。
- ◆市場性  
大きなニーズとして「飲食店」と「小売店」があげられる。当社のほうとう麺の販売は、ここ数年堅調に推移しているものの、月別の季節変動を見た場合、夏場の飲食店・小売店向け需要が低調気味である。この状況を打開する夏向けメニューは、観光産業との大きな相乗効果を生み出せる。
- ◆販路  
県内・都内・首都圏当社既存販売先: 飲食店、土産物店、小売店、スーパー、百貨店

**地域資源における関係事業者との連携**  
 地域事業者(農業生産者・食品加工業者・飲食店・小売店)の連携による取り組みとなる。新しい地域の特産の食材、メニュー、土産品として付加価値の創出につながるとともに、新たな地域活性化の源泉となる。

**【夏向けほうとう麺とスープ】**

**【地粉生産の連携農家】**

**【強力な連携体制】**

平成 24 年 5 月 30 日 山梨日日新聞

### 県産食材メニュー 開発シエフを募集

商工会連合会

山梨県商工会連合会は、県産食材を生かしたメニュー作りに取り組み「美味しい山梨を創るプロジェクト」に参加する県内のシエフ、料理人を募集している。

プロジェクトは今年で2年目。東京・丸の内エリアで活躍するシエフでつくる「丸の内シエフスクラブ」のメンバーと、県内から参加するシエフでチームを組み、新メニューを共同開発する。完成したメニューは、県内や都内のレストランで提供し、県内外にPRする。

シエフスクラブからは、イタリアンレストラン「イルギオットーネ」の笹島保弘氏、「銀座寿司幸本店」の杉山衛氏、四川料理「四川豆花飯荘東京店」の遠藤浄氏、フレンチレストラン「ル・シズイエム・サンズ」のドミニク・コルビ氏が参加する。

参加費は1人2万円で、申し込みは6月8日まで。問い合わせは県商工会連合会、電話055(2335)2115。

平成 24 年 7 月 10 日 山梨日日新聞

平成 24 年 7 月 10 日 産経新聞

### 東京の有名シエフが力添え

〈山梨〉東京都内の有名シエフによる「丸の内シエフスクラブ」と県内のシエフが県産食材を生かし、新メニューを共同開発するため立ち上げた「美味しい山梨をつくるプロジェクト」が15種類のメニュー調理を考案して、9日に「フライタルワイレッジ・ミラベル」(笛吹市)の調理室を使い、試作に取り組みだ。プロジェクトでは県産食材に都会のシエフのエッセンスが加わった料理を8月22日に、丸の内のレストランで同時デビューすることを決めている。



北杜市産夏野菜と甲州豚を使ったヤキソバを仕上げる遠藤浄氏(左)と笛吹市のフライタルワイレッジ・ミラベル

プロジェクト立ち上げのきっかけは2年前、新丸ビル(東京都千代田区)7階レストラン街で県商工会連合会が主催した県産食材をPRする「おあんなって山梨」フェア。9店舗の調理人が選んだ食材で調理したメニューを約2週間、丸の内ワークスペースに提供した。

同連合会の営月憲之指導課長は「フェアでは県産食材への注目度を高めることができたが、そのときのメニューが山梨へフィットしなかった」と話している。丸の内と県内のシエフが共同で開

### 県産食材で新メニュー

発した共通食材によるメニューを産地の山梨でも食べられるようにすることは重要」と話し、食材産地をアピールするプロジェクトの狙いを説明する。

「丸の内シエフスクラブ」は丸の内エリアを中心に和食、フレンチ、イタリアン、アジアンの4ジャンルで活躍する28人で構成。今回は銀座寿司本店主人の杉山衛氏、四川豆花飯荘東京店料理長の遠藤浄氏ら5人が来県。6月に県内の産地を見学して、食材を選んでいる。

9日の調理会には県内シエフ24人が参加し、共同開発したメニューを実際に調理した。使われた食材は山梨市の甲斐守一モ、中央市のトマト、甲州市のブドウなど。遠藤氏は県産食材を「今回の料理は野菜が中心だが、素材の味がしっかりしている点で使いやすい」と評価。メニューの「彩り夏野菜と旨味チキン」の「彩り夏野菜と旨味チキン」の「彩り夏野菜と旨味チキン」の「彩り夏野菜と旨味チキン」などを調理した。共同開発したメニューは8月2日に県内の調理師が参加する「イートアカデミー in 山梨」で公開される。

### 県産食材で新メニュー 都内有名店シエフら考案



山梨県産の食材を生かした「丸の内シエフスクラブ」と、県内新しいメニューの試作会が9レストランのシエフが共同で16のメニューを考案した。8日、笛吹市内で開かれた。

2人を採用する予定である。現在、は前年同期比28.0%増の594人、1日から求人受け付けが始まった高校生山梨労働局によると、来春卒業予定の大学、短大、専門学校、専門学校(同労働局職業安定課)の求人(5月末)定額という。(水上秀樹)

2日に発表した後、22日から、都内や県内のレストランで提供する。

県商工会連合会(小林寛樹会長)が企画。東京・丸の内エリアで活躍するシエフら26人をつくる「丸の内シエフスクラブ」から、フランス料理店「ル・シズイエム・サンズ・ドゥ・オノン」のエクセクティブ・ディレクターのドミニク・コルビ氏が参加。県内のレストランやホテルなどからはシエフ24人が参加し、フレンチ、イタリアン、中華、和食の4グループに分かれて、メニューづくりに取り組んだ。写真。

食材には富士桜ポークや甲州ワインビーフのほか、県産のトマトなどを使用。各グループは県産食材を活用し、冷製パスタやスープなどを作った。(渡辺真紗美)



## 参加シェフ (チーム別)

### イタリアン



小澤一哉・高良蔵人・渡辺光一郎・笹島保弘・  
早川洋一・赤川浩昭・佐々木寿人

### 和食



佐久間利和・寺田義明・杉山衛・中村年春・  
増田学・小林雄二

### 和食



斉木武浩・堀内豊永・笹岡隆次・石田史郎・  
相馬元

### 中華



佐野保文・藤原順一・遠藤浄・大瀧正雄・  
幡野茂

### フレンチ



入倉義香・小林裕一・小林一郎・ドミニク  
コルビ・小林祐介・坂倉勉・島村芳隆

## 会議の開催状況

実施日	時間	場所	出席者数	会議名
4月17日	15:00～16:30	連合会研修室	7	第1回山梨シェフ打合せ会
4月25日	14:30～16:00	三菱地所会議室	6	第1回準備委員会
5月16日	10:30～12:00	三菱地所会議室	6	第2回準備委員会
5月21日	10:00～11:30	連合会研修室	24	第1回地域資源活用等推進委員会
6月15日	10:30～12:00	三菱地所会議室	4	第1回専門委員会
7月4日	13:00～14:00	三菱地所会議室	3	第2回専門委員会
8月20日	13:00～14:00	三菱地所会議室	5	第3回専門委員会
2月5日	10:30～12:00	三菱地所会議室	6	第4回専門委員会
2月26日	13:30～15:00	連合会研修室	20	第2回地域資源活用等推進委員会

## 委員名簿

氏名	所属・役職	役職
深澤 雄二	山梨県商工会連合会 副会長	委員長
藤田 泰一	(株)サン・グローバル総合研究所 所長	副委員長
塩谷 一郎	南アルプス市商工会 専務理事	
井出 一司	北杜市商工会 事務局長	
落合 俊美	笛吹市商工会 事務局長	
高村 利雄	南都留中部商工会 事務局長	
曾根原 久司	NPOえがおつなげて 代表	
岩崎 政彦	ITコーディネータ山梨	
こばた てるみ	(株)しょくスポーツ	

池田 章	(株) ビジネスナビゲータ	
藤原 範夫	中小企業診断士	
小澤 球美	(株)Rolling-C代表 アートディレクター	
芦澤 香苗	フードビジネス研究所	
綿引 浩之	三菱地所(株)商業施設営業部 副長	
樫本 真弓	三菱地所(株)環境・CSR推進部	
水田 博子	三菱地所(株)環境・CSR推進部	
井上 友美	三菱地所(株)商業施設業務部	
渡辺 秀康	(株)ウイングダム 代表取締役	
田辺由加里	山梨県産業政策課 課長補佐	
村松 茂樹	山梨県産業支援課 課長補佐	
鈴木 幾雄	山梨県農政部果樹食品流通課 農産物販売戦略室 室長補佐	
河野 侯光	山梨県峡東農務事務所 所長	
樋川 昇	山梨県企画県民部国民文化祭課 課長	
深澤 博昭	山梨県商工会連合会 専務理事	

(事務局)

原 栄治	山梨県商工会連合会 事務局長	
望月 憲之	課長	
梶原 崇照	副主査	
青柳 裕美	主事	



---

---

平成24年度小規模事業者地域力活用新事業全国展開支援事業 報告書

発行日 平成25年2月

発行 山梨県商工会連合会

〒400-0035 山梨県甲府市飯田2-2-1 中小企業会館3階

TEL 055-235-2115 FAX 055-235-6756

---