

フランス・パリ発、「食」を通じて長野県の魅力をグローバルに発信！
パリのレストランで長野県特別メニュー提供【第1弾】(12/6~20)が始まります

長野県では、世界中から多くの人々が訪れるパリ(*)で、長野県の魅力をグローバルな目線で磨きあげ、発信する活動を進めています。その一環として、パリ在住の長野県出身シェフの協力を得て、長野県産品を使用した特別メニューを各レストランで順次ご提供する「FOIRE DE NAGANO」をスタート致します。

(*)世界観光都市ランキング1位 出典:ユーロモニター・インターナショナル「Top100 City Destinations Index 2022」

【FOIRE DE NAGANO 第1弾】「TOWA」での長野県特別メニュー提供

- (1) 場所 TOWA 住所:75 Rue Crozatier, 75012 パリ
オーナーシェフ ^{おおくさ しん}大草 真 (信濃町出身)
- (2) 実施期間 12月6日(水)~20日(水)
※継続提供の場合あり
- (3) 使用する食材 長野県産わさび・味噌
Grignoter(おつまみ)や Entrée(前菜)の
食材やソースとして使用(計3品)



大草 真シェフ

<メニュー例>



豚足のコロツケ
わさび風味のタルタルソース添え
【練りわさび 使用】



炙りホタテ
菊芋のフリット、コールラビの
マリネ、パースニップのピューレ
わさび添え
【本わさび 使用】

【FOIRE DE NAGANO】今後の予定

第2弾:narro (竹田 和真シェフ・白馬村出身)
期間:2023年12月19日(火)~30日(土)

第3弾:Etude (山岸 啓介シェフ・東御市出身)
期間:2024年1月(調整中)

第4弾:Le Petit Keller (遠藤 カホリシェフ・軽井沢町出身)
期間:2024年2月下旬~3月上旬(調整中)

※各シェフについては別紙をご参照ください
※他のシェフとのコラボも調整中です



竹田和真シェフ



山岸啓介シェフ



遠藤カホリシェフ



(問合せ先)

担当 営業局メディア・ブランド発信担当
小山、内田、島津、小池
電話 026-235-7249(直通)
E-mail eigyo@pref.nagano.lg.jp