



フランス・パリで好評のシリーズの最後を飾る レストランでの長野県特別メニュー提供【第4弾】(2/28~)がスタート!

パリ在住の長野県出身シェフ4名の協力を得て、長野県産品を使用した特別メニューをレストランでご提供してきたシリーズ企画「FOIRE DE NAGANO」(フォワール・ドゥ・ナガノ)。締めくくりとなる第4弾は、遠藤カホリシェフによる長野県特別メニュー提供となります。

【FOIRE DE NAGANO第4弾】遠藤 カホリシェフによる長野県特別メニュー提供

- (1) 店 舗 ^{ル プ チ ケレール} Le Petit Keller 及び ^{ジクレット} Giclette
住所: 13 Rue Keller, 75011, パリ
- (2) 担当シェフ ^{えんどう} 遠藤 カホリ氏 (軽井沢町出身)
- (3) 実施期間 2月28日(水)~3月8日(金)
- (4) 特別メニュー ①~④ Le Petit Keller ⑤ Giclette で提供

- ①骨付き豚ロース肉の塩麴焼き 長野県産塩麴を使用
②ベジ蕎麦 長野県産蕎麦を使用
③エリンギの天ぷら 長野県産七味を使用
④サーモンのたたき 長野県産味噌を使用
⑤おやき 2種 長野県のソウルフードをワインのおつまみ用にアレンジ



各メニューの詳細は別紙1をご参照ください。

遠藤シェフのコメント

味噌、麴、蕎麦など長野を連想させる食材は普段から使用しているので、長野産食材を取り入れることには違和感はありませんでした。
例えばお店の人気定番メニューのベジ蕎麦は、長野産蕎麦を使用し、従来よりキノコを多めにするなどのアレンジを加えました。
また、ワインバー「Giclette」で提供する、長野のソウルフード「おやき」はお客さまからどんな感想が寄せられるか、今から楽しみです。



「FOIRE DE NAGANO」番外編 開催決定!

第2弾でご協力をいただいた、「narro」の^{ちくだ かずま}竹田 和真シェフ(白馬村出身)との親交も深い、^{あみつ さとし}網津 聡シェフ(茨城県出身)が率いるフレンチレストラン「Bailotte」における長野県特別メニュー及び日本酒カクテル提供を3月5日(火)~15日(金)に実施することが決定しました。詳細は別途お知らせいたします。

※「FOIRE DE NAGANO」第1弾~第3弾の概要については別紙2をご参照ください。



信州の真芯に触れる
Stories of Nagano

Nagano Prefecture Global Website www.nagano-brand.net



(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