



地域の食を応援しています!

愛媛県佐田岬「はなはな」メニュー指導



【佐田岬はなはなメニュー指導】
 「日時」：二〇二〇年十一月二三日（月）
 「場所」：佐田岬はなはな「主催」：佐田岬海のブランド産品推進協議会
 「目的」：伊方町観光交流拠点施設である「はなはな」にて、食堂従業員向けの料理教室や売店の商品開発へのアイデア出しを行うことで、その土地ならではの食材をより一層活用していく。
 「参加メンバー」：ChefooDo 会員 岡田大介さん、館野雄二さん

素材が素晴らしいため、そのまま食べてももちろん美味しいのですが、より多くの方に食べていただくためには、ひと工夫することもあります。食材の魅力を活かして、ひと手

【実施レポート】
 どの土地にも、その土地ならではの名物があります。愛媛県佐田岬といえば、「しらす」。今回は、佐田岬名物の「しらす」をより一層美味しくいただけるメニュー開発にChefooDo メンバーが参加してまいりました。



間かけることで、より美味しくなるメニューを考案してくださったのは、和食のプロである酢飯屋の岡田大介さんと、みちば和食銀座たて野の館野雄二さんです。和食ならではの技法により、素材の良さを最大限に生かしたメニュー提案が行われました。



築地キッチンスタジオ information

【年末年始休業のお知らせ】
 日頃より弊社、築地キッチンスタジオをご利用いただき誠にありがとうございます。
 誠に勝手ながら左記の期間を年末年始休業とさせていただきます。皆様にはご不便をおかけいたしますが、何卒ご容赦くださいませ。

【年末年始休業日】
 二〇二〇年一月二六日(土)～二〇二一年一月四日(月)

期間中はお電話が繋がりません。お問い合わせの際は左記までご連絡ください。
 今後とも、築地キッチンスタジオを何卒よろしくお願ひいたします。

築地キッチンスタジオ

年末年始休業中

お問合せ先

info@chefoo.do.jp

秋田の新しいお米「サキホコレ」に決定しました!

【秋田米新品種「秋系821」ネーミング決定】
 「主催」：秋田県庁秋田県農林水産部水田総合利用課秋田米ブランド推進室
 「目的」：秋田米新品種「秋系821」のブランド化戦略の策定と実施

今年四月～五月にかけて、秋田米の新品種のネーミング募集が行われました。約二十五万件の応募があり、この度【サキホコレ】に決定いたしました。

【ネーミングに込めた思い】
 「秋田の地力」から生まれた「小さなひと株」が、誇らしげに咲き広がって、日本の食卓を幸せにしてほしいという思いが込められています。

そしてこの名前は、お米自身へのメッセージであると同時に、生産者や消

費者に明るいチカラを与えてくれる「エール」となってくれることを願っています。



市場への展開は、二〇二二年を予定しておりますが、先だってChefooDoではネーミング決定キャンペーンの一環として「新宿割烹 中嶋」のランチで期間限定の提供と各メンバーによる試食アンケート調査を実施しております。

その他のPRイベントにつきましては、秋田米ウェブサイトに掲載しておりますので、ぜひご覧ください。

秋田米
ウェブサイト



ChefooDo 公式 SNS が新しく生まれ変わります! フォローをお願いします!

二〇二一年一月八日(金)よりChefooDo 公式 SNS がリニューアルいたします。今まで以上にお楽しみいただける内容をお届けいたしますので、よろしければフォロー、いいね!をよろしくお願ひいたします!
 【リニューアル後のコンテンツ】
 ①一流店が作る家庭の定番レシピシリーズ
 現在配信中の『家庭の定番レシピ』シリーズを動画コンテンツとしてリニューアルいたします。

②ChefooDo の食育コラム

これを読めば、日々の食事がもっと楽しくなるかも?!という、食にまつわる小話をお届けいたします。

③地域を応援! おすすめ商品紹介

日本各地の素晴らしい食材や商品をご紹介します。日本各地の「美味しい」情報をお届けいたします。

その他、ChefooDo の活動情報やメンバー情報等も配信してまいりますので、ぜひみなさまフォローといいね!をよろしくお願ひいたします。
 (https://m.facebook.com/chefoo.do.3do)

フォロー
お願いします!





くまもと食の魅力発信事業

～期間限定アンテナショップのご紹介～

ChefoDo では世界からも注目される日本の食文化の継承や、地域ならではの食材・伝統的な食材を守るために、地域産業や自治体等と連携して様々な取り組みを行っております。昨年度より地域応援の一環として、熊本産の素晴らしい農水産物や、加工品の魅力を発信していくお手伝いとして、熊本の食材を使用したランチフェアの開催、**ChefoDo** メンバーに熊本産品を使用したレシピを考案いただきました。

また、今回、熊本市主催で、東京の皆様にも熊本産の素晴らしい商品を購入いただけるアンテナショップが期間限定でオープンすることとなりましたので、ご紹介させていただきます。

アンテナショップの開催場所となるのは、「新鮮・おいしい・適正価格」をモットーに、旬にこだわる八百屋「旬八青果店」です。

モノがあふれるこの時代だからこそ「旬の食材はなんなのか」「どんな人がどんな想いで作っているのか」「おすすめの食べ方はなんなのか」そんな会話が私たちの食をもっと豊かにしてくれます。旬八青果店は、そんな想いから生まれた八百屋です。農家の方々が一生懸命育てたおいしい青果を、おいしい状態で都市の食卓にお届けするため、地方と都市をつなぐ八百屋として、東京都内に展開しています。

今回は、旬八青果店の二か所の店舗にてアンテナショップを開催させていただきます。

「旬八青果店 大崎広小路店」
住所：東京都品川区西五反田一・二・三四 「池上線五反田高架下」
最寄り：JR 山手線「五反田駅」より徒歩五分、都営浅草線「五反田駅」より徒歩



「旬八青果店 目黒警察署前店」
住所：東京都目黒区中目黒四丁目五・二 福田ビル一階
最寄り：東京メトロ日比谷線・東急東横線「中目黒駅」正面改札より徒歩一三分、バス停「目黒警察署前」下車徒歩〇分
開催期間：一月中旬～二月、一〇時～二〇時(平日・土日祝)



五分、東急池上線「大崎広小路駅」より徒歩二分
開催期間：一月中旬～二月、一〇時～一九時(平日・土日祝)

オンラインショップ 期間限定開催



また、熊本市では上記のアンテナショップ以外にも、期間限定にてオンラインショップを開設し、安心・安全な「熊本市・近郊」生まれの農水産物や、加工品を厳選してウェブで販売しております。

新型コロナウイルスの影響による、外出自粛で、自宅で過ごす時間が増えている今だからこそ、熊本の特産品をお取り寄せしておうち時間を充実させてみてはいかがでしょうか。熊本産の新鮮な農水産物等の消費拡大で生産者の皆様を応援しましょう。



「くまもとフェア二〇二〇」
開催期間：二〇二〇年一月一日(火)～二〇二〇年二月七日(日)



「熊本市農産物フェア くまもと収穫祭」
開催期間：二〇二〇年一月一日(火)～二〇二〇年二月二八日(日)



現地で新鮮な食材をいただくことで、料理人のみなさんもインスピレーションが沸き、様々なアイデアが生まれます。地方に行くことが難しいご時世ではあります。やはり現地に行くことでしか見えないものがあり、その土地へ足を運ぶ大切さを感じます。

今後も、**ChefoDo** では地域の食を応援してまいります。飲食店のメニュー開発や、地元の特産品をより活かしていきたい方は、お気軽にご相談ください。

食べる JAPAN セレクション in 島根県大田市 プロモーションを実施いたしました!!



【通販食品展示商談会レシピ考案】
日時：二〇二〇年十二月一日・二日
場所：東京交通会館二階
主催：通販食品展示商談会実行委員会
「目的」：通販・宅配業界を通じて、全国各地のこだわり商品の販路開拓・拡大。
「参加メンバー」：ChefoDo 会員 浅水屋巖さん、今井寿さん、岡田大介さん

二〇二〇年九月三日に開催した、「食べる JAPAN セレクション in 島根県大田市」にて上位に入った商品を使用したレシピを考案し、プロモーションに活用していただきました。「ギフト」をテーマに、商品が送られたときに家庭でより美味しく食べることができるとして、自宅で作ることができるレシピを十品考案していただきました。自宅での料理人のレシピを再現することで、自宅にいながら非日常の食を楽しむことができ、これからのギフトとしても喜ばれるのではないのでしょうか。



コロナ禍で、自宅にいる時間が長い分、自宅で楽しめるギフトは喜ばれ、自宅で美味しさが味わえることで、癒しが生まれます。先が見えず、ストレスを抱えたり、不安が募るような状況だからこそ、美味しいものをいただく時間も大切にしていきたいものです。

ChefoDo では、生産者と生活者をつなぐことで、日本の食が豊かになる取り組みを行っております。時代が変化しても食べることは続きます。その時代に合ったご提案をできるように今後も努めて参ります。



＜お問合せ窓口＞
info@taberujapan.com

食べる JAPAN
美味アワード 2021
エントリー受付中
食べる JAPAN セレクションの全国版、美味アワード 2021 のエントリー受付も開始いたしました。全国よりエントリー商品を集めております。二〇二一年一月二十九日まで募集しておりますので、全国からの応募をお待ちしております。
審査会は二月二三日、授賞式は三月十五日を予定しております。

お申込み等の詳細はホームページをご確認ください。