

報 道 機 関 各 位

青森県農林水産部総合販売戦略課長  
(公印省略)

「資生堂パーラー銀座本店」における青森県フェアの開催について

県では、県産食材の認知度向上と取引拡大を図るため、首都圏等の実需者に対する提案型セールス活動やシェフ等の産地招請を実施しています。

この取組を通じて、この度、資生堂パーラー銀座本店レストランにおいて、バルバリー鴨やカシスなどの県産食材を使用したメニューフェアが下記のとおり開催されますのでお知らせします。

記

- 1 時期 令和3年6月1日（火）から6月30日（水）まで
- 2 場所 資生堂パーラー銀座本店レストラン  
(東京都中央区銀座8-8-3 TEL:03-3572-2121)
- 3 名称 「みちのく美味紀行 青森コース」
- 4 内容 メニューの提供を通じた青森県産食材（下線部）のPR  
〈前 菜〉 むつ市 海峡サーモンのコンフィ アイユの香り  
〈スープ〉 小川原湖 大和しじみと青森野菜のスープ又は、風間浦村 雲丹のロワイヤル  
〈魚料理〉 平内町 活帆立貝のグリルとクレソンのピューレ天然山菜のフリットを添えて  
又は、青森で水揚げされた本日の鮮魚 お好みの調理法で  
〈肉料理〉 バルバリー鴨胸肉のロティ 王林のコンフィとともに 又は、短角牛サーロインステーキ和風ガーリックソース  
〈デザート〉 グラサージュしたカシスのパルフェ ヴァイオレットのアロマ バニラアイスクリーム添え 又は、カネル風味の林檎のコンポートとキャラメルアイスクリーム

別添メニュー表を参照願います。

報道機関用提供資料	
担当課 担当者	農林水産部総合販売戦略課 ブランド推進グループ GM 森 庸宏
電話番号	直通：017-734-9573 内線 5008
報道監	農林水産部 次長（農商工連携推進監） 近藤幹三 内線 4967