

広報・報道資料

平成31年1月28日

部 課 名	課 長 名	係 長 名	連 絡 先
産業振興部産業振興課	日高 明彦	三棹 太史	232-7214

1. 件 名

三つの海に囲まれた下関の食材の魅力を伝える「下関三海の極味」（しものせきみつみのきわみ）のメディアお披露目会を東京・銀座にて開催します。

2. 目的・内容等

下関市では、平成28年度より地域資源を活用した商品の高付加価値化や購入動機の拡大に向けたPRとして、下関市地域資源活用促進プロモーション等業務を展開しています。

今年度より、三方を海に開かれ、環境の異なる海に育まれた魚介類や職人の高い技術に裏打ちされた下関の海産物の魅力を多くの方に味わってもらうべく「下関三海の極味」（しものせきみつみのきわみ）と名付け、主にメディアでの発信によるPRを行っております。

その一環として、2月5日に東京・銀座にて報道関係者向けお披露目会を開催いたします。

同会では、ブランドコンセプトや市を代表する食材の紹介をはじめ、「下関三海の極味」を体感するための特別な料理を試食いただきます。

なお、料理は下関を代表する魚介6品（とらふぐ、のどぐろ、クエ、イカ、鯖、ウニ）に焦点を当て、各界を代表する料理人である石塚啓晃氏（日本料理「帰燕」料理長）と下野昌平氏（フレンチ「ア・ニュ ルトゥルヴェ・ヴァー」シェフ）に開発いただいたメニューを披露いたします。

3. ご披露いただく料理人について

実施に先立ち昨年12月と今年1月にそれぞれ下関にお招きし、唐戸市場などの下関の産地を視察するツアーを実施しました。実際に生産者や食材にふれ、理解を深めていただいたうえで、各素材の特性を活かしたメニューの開発を行っていただいております。

■石塚 啓晃（いしづか ひろあき）氏

日本料理「帰燕」料理長。

新潟県出身。日本料理の名店、日本橋「櫻川」や山口県ゆかりの広尾「分とく山」で腕を振るい、2008年、赤坂に「帰燕」をオープン。同店は2014年から5年連続でミシュランの星を獲得した日本料理の名店。

■下野 昌平（しもの しょうへい）氏

フランス料理「ア・ニュ ルトゥルヴェ・ヴァー」オーナーシェフ。

山口県周南市出身。西麻布の名店「ル・ブルギニオン」にてスーシェフを務めたのち、フランス・ロアンヌや代官山のレストランでのシェフを経て、2009年、広尾にフレンチレストラン「ア・ニュ ルトゥルヴェ・ヴァー」をオープン。ミシュランの星を獲得（2010～2016年）した経験のあるフランス料理の名店。

4. 報道関係者向けお披露目会

日時：平成31年2月5日（火）12時00分

場所：コートヤード・マリOTT銀座東武ホテル

東京都中央区銀座6丁目14-10