

5月25日（水）から、デパ地下で「伊勢志摩フェア」開催 イケメンファーマー&モテ野菜が勢揃い！

～三重の『土の匠』の元で学び、東京で作られた無農薬野菜を販売～

- 会 期：5月25日（水）～5月31日（火）
■会 場：松屋銀座地下1階 食品催場

伊勢志摩サミットの開催に合わせ、地下1階食品催場および惣菜売場では、三重県伊勢・志摩にちなんだ食材や惣菜の販売及び、イートインにてジビエ料理等を展開します。

【開催の目的】

- ①伊勢（三重）の「土の匠」による有機農法を継承し、その技術を用いて東京で作った無農薬野菜を広く紹介
※土の匠…農林水産省認定の「農業技術の匠」として認定された三重県の農家・橋本力男氏。健康な野菜作りのための堆肥作りと育土技術を体系化し、技術の継承・普及と地域活性化を目指し活動している。
- ②農業に携わる若手農家の育成・支援・持ち上げ
- ③こだわりの食材を作る作り手と消費者を繋ぐ
- ④伊勢志摩の、まだ知られていない隠れた名産品の紹介

【ターゲット】

- ・食べ物に対し、安心・安全の感度が高く、おいしいものの価値に対するこだわりのある方。

【催事のポイント】

① 若手のイケメンファーマーたちが、自らの作った無農薬野菜を販売

平均年齢約30歳のイケメンたちが農業に従事。初日には3人のファーマーが揃ってお出迎えし、自分たちが作ったこだわりの野菜を販売します。（日本の農家の平均年齢は67.0歳。2015年2月現在の農林水産省データによる）



T. Y. FARM のメンバーたち

② モテ野菜の販売

見た目にも鮮やかでフォトジェニックな野菜を紹介します。食事の前に食べ物をスマホで撮影するのが定番になっていますが、思わず写真を撮ってSNSにアップしたくなるような、サラダ等に入れてもおしゃれで、健康にも良く、見た目も良い野菜＝「モテ野菜」を販売します。当日は、ルッコラ、ビーツ、ケール、コリアンダー、イタリアンパセリ、フェンネル、ワサビナ、フレンチブラックファーストラディッシュを販売します。



モテ野菜

③ 今、流行の「コールドプレスジュース」を無農薬野菜で

低速低温圧搾法で作られる「コールドプレスジュース」は、野菜の酵素や栄養素をそのまま体に取り入れることができると人気のジュースです。イートインでは、無農薬野菜を使用した「ビーツ×甘夏」「フェンネル×小松菜×甘夏」の2種類を販売します。



コールドプレスジュース

④ 伊勢志摩のまだ知られていない名産品の紹介

三重県の主催するアンテナショップが出店することで、まだまだ世に出回っていない三重県ならではの名産品を、目と舌で味わっていただきます。

【食品催場に出店する店舗】

「T. Y. FARM (T. Y. ファーム)」

若者が中心となって、三重県の『土の匠』に弟子入り。土づくりから学んだ基礎を活かし、東京の青梅で無農薬農法に取り組むファーマーズ。B 級の野菜や雑草、落ち葉などを使用し、微生物によって発酵させた植物由来の堆肥を使用して育てた、東京産の無農薬野菜を販売します。

販売商品例) ルッコラ、ビーツ、ケール、コリアンダー、イタリアンパセリ、フェンネル、ワサビナ、フレンチブレックファーストラディッシュ、蜂蜜。301 円～1,401 円

「TERRACAFE BAR (テラカフェ パール)」

イタリアのミシュラン二つ星レストラン “LA TORRE DEL SARACINO” 等でセクションシェフを務めた西田浩隆シェフが作る、三重の鹿肉を使ったジビエ料理をイートイン及びテイクアウトで販売します。料理に使う野菜はもちろん T. Y. FARM の無農薬野菜です。

販売商品例) 物販: 「みえジビエ鹿肉ウインナー」721 円、「松阪ポークのポルケッタ」801 円など

イートインメニュー: 「鹿肉のラグーとほうれん草のピアディーナ」「松阪ポークのポルケッタとセルバチコのピアディーナ」各 801 円、「ハーブサラダミックス」501 円、「コールドプレスジュース」(ビーツ×甘夏)(フェンネル×小松菜×甘夏) 各 501 円など



西田浩隆シェフ



ジビエのピアディーナ



ハーブサラダミックス

「三重テラス」

三重県の特産品を販売するアンテナショップ。味と品質は保証付きの、地元ならではの食品を取り揃えています。また、「三重テラス レストラン」から、南青山のイタリアン「イル デジデリオ」の佐藤真一シェフが監修したイタリアンが登場。三重の豊富な海・山・里の旬の幸がメニューとなっており、三重を旅している気分が味わえます。

販売商品例) 物販: 「ソマカツオの塩切り」681 円、「かつちょび」1,080 円、「オリーブオイル牡蠣」1,080 円、「ミエテラス自家製松阪牛ローストビーフ 特製赤ワインソース付き」1,901 円、「松阪牛 特製ミートソース」2 人前・1901 円、「松阪牛 ハンバーグのネタ」2 人前・1,901 円など

イートインメニュー: 「イタリアンサンド パニーノ」(松阪牛ローストビーフとルッコラ、バルサミコ)(尾鷲直送シビマグロの自家製ツナマヨ&サラダ) 各 702 円、「松阪牛 3 種内臓の煮込み トスカーナ風」800 円、「サミット記念ビール」594 円、「日本酒 作 恵の智 純米吟醸」100ml・497 円など



佐藤真一シェフ



松阪牛 特製ミートソース(盛り付け例)



松阪牛 3 種内臓の煮込み トスカーナ風

【食品フロア各店の関連商品】

地下 1 階食品フロアで展開しているショップからも、三重県にちなんだ商品を多数販売します。

- ・三友居「伊勢産あおさの玉子豆腐と伊勢ひじきの白和えセット」1,080 円
- ・サンドイッチハウス メルヘン「松阪牛メンチカツサンド」648 円
- ・銀座十石「海苔をたのしむおむすび 三重県産海苔使用(仮)」価格未定
- ・『グルマルシェ SAKE』にて、白鷹(伊勢神宮御料酒)「極上白鷹 大吟醸純米」720ml・2,700 円
- ・芳翠園「伊勢『献上煎茶』」40g・2,268 円、「名人憲太郎」40g・1,674 円
- ・『銘家逸品』にて、深川屋「関の戸」6 個入り・501 円、御福餅本家「御福餅」8 個入り・800 円等を販売します。

【問い合わせ】松屋銀座 総務部広報課 矢吹直子・大原純・小笠原由佳・村井千恵
〒104-8130 東京都中央区銀座 3-6-1 TEL:03-3561-0070(広報直通)・FAX:03-3535-6027