

## フレンチを通じて長野県の魅力を伝える フランス・パリで好評のシリーズ【第3弾】(1/22~)がスタート!

パリ在住の長野県出身シェフの協力を得て、長野県産品を使用した特別メニューを各レストランで順次ご提供する「FOIRE DE NAGANO」(フォワール・ドゥ・ナガノ)の第3弾が始まります。

### 【FOIRE DE NAGANO 第3弾】「Étude」での長野県特別メニュー提供

- |            |   |
|------------|---|
| (1) 店舗     | Étude<br>住所: 14 rue du Bouquet-de-Longchamp, 75116, パリ  |
| (2) 担当シェフ  | <small>やまぎし けいすけ</small><br>山岸 啓介 (東御市出身)   |
| (3) 実施期間   | 1月22日(月)~2月3日(土)  |
| (4) 使用する食材 | 長野県産味噌<br>イベリコ豚肩ロースロゼのソース<br>(味噌とりんごジュースのソース)として使用<br>長野産蕎麦粉<br>蕎麦粉のワッフル(半熟卵、生ハム、ミモレットチーズ)<br>に使用 |



#### 山岸シェフのコメント

慣れ親しんだ故郷の食材と、私自身のお気に入りの食材コラボレーションをテーマに取り組みました。以前からのメニューでも長野県産食材に似たものを使用していましたので、違和感なく料理構成ができました。長野県の食材が、ヨーロッパ各地に広く浸透するようお願いしながら心を込めて作りました。



#### 「FOIRE DE NAGANO」について

長野県では、世界中から多くの方が訪れるパリで、長野県の魅力をグローバルな目線で磨きあげ、発信する活動を進めています。その一環として、パリ在住の長野県出身シェフの協力を得て、長野県産品を使用した特別メニューを各レストランで順次ご提供する「FOIRE DE NAGANO」を企画しました。

概要やご協力いただく各シェフについては別紙をご参照ください。



(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](mailto:eigyo@pref.nagano.lg.jp)