

フランス・パリ発、「食」を通じて長野県の魅力をグローバルに発信！
パリのレストランで長野県特別メニューの提供【第2弾】が始まります

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2弾が始まります。

【FOIRE DE NAGANO 第2弾】「narro」での長野県特別メニュー提供

- | | |
|------------|---|
| (1) 店 舗 | narro
住所:72 Rue du Cardinal Lemoine 75005 パリ |
| (2) 担当シェフ | <small>ちくだ かずま</small>
竹田 和真 (白馬村出身) |
| (3) 実施期間 | 12月20日(水)~30日(土) |
| (4) 使用する食材 | 長野県産わさび・味噌・柚子七味
和牛と冬野菜プレートのコンディモン
(合わせ調味料)として使用 |



竹田シェフのコメント

日本を代表するお肉、和牛の3種の部位のデギュスタシオンに合わせても負けない個性的なコンディモン(合わせ調味料)を作りたいと思い取り組んだメニューです。合わせ調味料として、擦りたての生わさびを使いたいと思いました。それとともに、味噌や柚子七味を皿に合わせたら、お客様により美味しく召し上がっていただきつつ、楽しい食卓をご提供できるのではと考えています。



「FOIRE DE NAGANO」について

長野県では、世界中から多くの人々が訪れるパリで、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