



フランス・パリで好評のシリーズ 番外編 「Baillotte」での特別メニュー提供(3/5~)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した「FOIRE DE NAGANO」(フォワール・ドウ・ナガノ)。この企画の共感の輪が広がり、「Baillotte」が SAKE Cocktail Week -Nagano-と連動し、長野県特別メニューを提供いたします。

【FOIRE DE NAGANO 番外編】^{バイヨット}「Baillotte」での長野県特別メニュー提供

開催期間 3月5日(火)~3月15日(金)

実施店舗 Baillotte 住所:16 Rue du Dragon, 75006 パリ

担当シェフ ^{あみつ さとし} 網津 聡 氏 (茨城県出身)

特別メニュー

- ① 仔牛のタルタル
長野県産塩麴と蕎麦を使用
- ② 小鳩とフォアグラのパイ包み
長野県産味噌を使用
- ③ 仔羊のトルテリーニ
長野県伊那谷のご当地グルメローメンを「Baillotte」風に再構築
- ④ デザート(クラフトジンでマリネしたキウィ、ヨーグルトのソルベ、ココナッツのエスプーマ、ねずの実)
長野県産クラフトジンを使用



各メニューの詳細や開催経過は別紙1をご参照ください。

編津シェフのコメント

長野県産の上質な発酵食品や酒、蕎麦などを改めて知る機会となりました。これらの食材を食べ慣れていないパリジャンにも食べやすいよう、まずは受け入れてもらえるような構成としました。

また、「Sake Cocktail Week -NAGANO-」でも使用する長野県の日本酒とのペアリングも考えながらメニューを考えました。

SAKE Cocktail Week -Nagano- について

日本酒の新たな楽しみ方のご提案のため、日本酒ベースのカクテルを考案し、パリ市内飲食店にて期間限定でご提供するイベント。第3回目となる今回は長野県産日本酒等 3 種を使用した酒カクテルを考案し、「Baillotte」を含むパリ市内7店舗でご提供。 ※詳しくは別紙2をご参照ください



信州の真芯に触れる
Stories of Nagano

Nagano Prefecture Global Website www.nagano-brand.net



(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