

食材の画像はイメージです。天候や仕入れの状況によりメニューは変わります。



～みえの食材×みえのシェフのコラボによるスペシャルイベント～

三重県産食材を知り尽くしたシェフのコラボによるコース料理6品のディナー

# みえづくしのコラボディナー

津市

伊勢市

鈴鹿市

松阪市



Musee Bon Vivant  
ミュゼボンヴィヴァン  
シェフ  
出口 直希



Bistrot  
Boute-en-train  
シェフ  
山本 恵一



TRATTORIA PIZZERIA  
YAMAKAWA  
シェフ  
山川 裕之



和フレンチ  
新上屋  
シェフ  
倉田 真衣

### ●開催日●

### ●会場●

### ●コラボシェフ●

2019. 11.27 水 ミュゼ ボンヴィヴァン 【津市】

出口シェフ×倉田シェフ

2019. 12. 3 火 ビストロ ブータントラン【伊勢市】

山本シェフ×山川シェフ

2020. 1.20 月 トラットリア ヤマカワ【鈴鹿市】

山川シェフ×出口シェフ

2020. 1.23 木 和フレンチ 新上屋【松阪市】

倉田シェフ×山本シェフ

メニューの一例



伊勢えびのポワレ  
松阪牛生ハム添え  
ミュゼ・ボンヴィヴァン



菟錦豚の炭火焼  
トラットリア ヤマカワ

料金 お一人様 **6,000円** (税サ込) (飲物は別料金です)

- ✓ 三重県産食材【伊勢えびなど】をふんだんに用いたコース6品
- ✓ シェフが食材の魅力を解説します！
- ✓ 生産者が食材への想いを語ります！

**要予約**  
各会場までご予約  
ください(裏面参照)



<企画>  
三重県農林水産部フードイノベーション課 TEL:059-224-2395 E-mail: foods@pref.mie.lg.jp

# 『みえづくしのコラボディナー』開催会場のご案内

開会 19:00

料金 お一人様 **6,000円** (税サ込)

TEL【予約受付】

11.27 (水)

Bon Vivant  
ミュゼ・ボンヴィヴァン

芸術の余韻を楽しみながら食事ができる三重県立美術館の中にあるフレンチレストラン。

津市大谷町11

059-223-7070

12. 3 (火)

Bistrot  
Boute-en-train  
ビストロ ブータントラン

地元の食材や旬の食材を使用した料理を提供する気軽に通えるピストロフレンチ。

伊勢市本町4-7  
ジョイナス伊勢1F

0596-29-3308

1. 20 (月)

TORIA PIZZERIA  
YAMAKAWA  
トラットリア ヤマカワ

イタリア料理を中心に様々な料理法で四季折々の旬な食材を調理するイタリアン・ピストロ。

鈴鹿市算所3-20-5

059-378-0280

1. 23 (木)

フレンチ  
新上屋

女性シェフによる三重の食材を使った料理を和の空間で楽しめるフレンチレストラン。

松阪市日野町788  
カリヨンプラザ2F

0598-67-8406

## 使用する県産食材の一例

食材は一例です。天候や仕入れの状況によりメニューは変わります。

三重県の豊かな自然・伝統など、地域の特性を生かした生産物のなかから、特に優れた県産品と生産者を三重ブランドとして認定しています。【18品目認定】



### 伊勢えび

海の幸の王様として君臨してきた伊勢えび。アワビやウニなどをたっぷり食べ、熊野灘の荒波にもまれて育つその身はぷりぷりとして、噛みしめるほどに甘味が広がります。



### 伊勢茶

三重県はお茶の生産量が全国第3位のお茶所。環境に配慮した茶園づくりと、製茶職人たちの匠の技により、薫り高きお茶が生み出されます。



### ひじき

潮流にもまれて育った伊勢志摩産ひじきは、太く実詰まりがよいのが特徴。職人の技が、ひじきの風味を最大限に引き立てます。

人と自然にやさしい

消費者の皆さんが安心して県内産の生産物を購入できるよう、環境に気を配り、かつ安全・安心が確認された生産物に「みえの安心食材」マークを表示する三重県独自の制度です。【約600件認定】

認定  
みえの安心食材



### 農産物

化学合成農薬の節減（一般栽培レベルの3割以上）や土づくりの実施などにより環境にやさしい生産を行っています。

米・トマト・みかん・茶・いちご等



### 林産物

栽培行程で、化学合成農薬を使用せずに育てられています。

しいたけ・きくらげ・しめじ等



### 鶏卵

衛生管理プログラムを定めて生産管理を徹底し、サルモネラ菌対策を実施しています。



県内には、北から南までたくさんのブランド豚があります。地域内で収穫した米や、特産柑橘“新姫”を飼料に添加したり、飼育する日数を長くしたりと飼育方法もさまざま。これらのこだわりによって、風味や食感が異なる多様なブランド豚が生産されています。【県産ブランド豚：18種】