

SAKAE Shop rally

「ぎふを五感で楽しむ」SAKAEショッピングラリー

〈キャンペーン期間〉
11/16(火)～12/6(月)

栄ミナミをメインに大須～伏見まで、飲食店22店舗、物販店8店舗の参加協力により、「SAKAE shop rally」を開催！

このイベントは、『GIFU×SAKAE プレゼントキャンペーン』との連動企画。詳しくはP23を、ご覧下さい。

GIFU×TSUTAMO COLLABORATION MENU

前菜	鶏松風 石垣むかこ 海老雲丹掛け 鱈風干し 明太チーズ 公孫樹大根 梅鱈 えのき 三つ葉 とんぶり和え 蛸 玉葱 パプリカ 甘酢漬	吸物	蟹真蒸 花びら茸 つる菜 柚子	造り	鯛 大根 人参 山葵	焼物	鰯塩焼き ほうれん草 舞茸浸し はじかみ	炊合せ	裏白椎茸 竹の子 栗麩旨煮 紅葉麩 木の芽	替り物	牛肉 鱈 茄子 チコリ 鰻甲鰯 公魚フライ エリンギ 青唐 塩 レモン	食事	ご飯 赤だし	香の物	三種	水物	季の実
----	--	----	-----------------------	----	---------------	----	----------------------------	-----	-----------------------------	-----	--	----	-----------	-----	----	----	-----

つたも・ひる会席
”ぎふを味わおう”に
使用している
岐阜県の食材

【鶏肉】 奥美濃古地鶏	【牛肉】 飛騨牛	【玉葱】 岐阜県内各地	【柚子】 岐阜県内各地	【人参】 岐阜県内各地	【大根】 郡上市高鷲町ひるがの	【ほうれん草】 飛騨市	【椎茸】 加茂郡川辺町 （しいたけフラザーズ）	【竹の子】 関市	【チコリ】 中津川市	【米】 ハッシーモ みどり米 可児市 （楽農人）	【味噌】 郡上市味噌 （丸昌醸造場）	【お茶】 美濃白川茶 加茂郡白川町 （白川園本舗）
----------------	-------------	----------------	----------------	----------------	--------------------	----------------	-------------------------------	-------------	---------------	--------------------------------	--------------------------	---------------------------------



炊合せ



前菜



岐阜県産のチコリを使用した「替り物」

料亭『蔦茂』で、ぎふを味わおう

大正2年の創業以来、栄ミナミの地に店舗を構える『料亭 蔦茂』。取締役社長であり、栄ミナミ地域活性化協議会会長でもある深田正雄氏は、岐阜県海津郡生まれ。今回の「栄でぎふを味わおう」キャンペーンを開催するにあたり、栄ミナミと、故郷・岐阜県の活性化へ必ずや寄与するであろうという気持ちから、岐阜県の食材をふんだんに用いた、蔦茂流の会席料理をご用意して下しました。

今回は、会席料理を手掛けた副料理長の大道寺宏樹氏とともに、岐阜県についてのご想いを語っていただきます。



料亭蔦茂 取締役社長
栄ミナミ地域活性化協議会会長
深田 正雄

岐阜県の自然に触れ、
家族と共に過ごす時間が、
私にとって最高の贅沢です

「栄ミナミ音楽祭や栄ミナミ盆おどり、そして、今年も12月4日(土)からスタートするNAGORIN(ナゴリン)など、毎年 矢場公園でさまざまなカルチャイイベントを行っています。これらは、「人と地域の交流をテーマ」としているのですが、栄でぎふを味わおうキャンペーンも、やはり「人と地域の交流により盛り上がるのでは」と、思います。私の故郷・岐阜県のキャンペーンでもありますし、岐阜県の素晴らしい「蔦茂」をはじめ栄ミナミの街を挙げて、名古屋の人々にPRしていきますよ！

ちなみに私は、2月は粥川、3月は白鳥、4月は馬瀬川、5月は宮川というように、溪流釣りが大好きなので、清流を求めて毎月、岐阜県に足を運んでいます。禁漁期間も仲間がいるから、家族で遊びに行きます。祖父と父から、自然に触れる大切さを教えてもらいましたので、私は、岐阜の大自然に育ててもらったと言っても過言ではありません。今では、岐阜県へ行くことを怠ると、体調が悪くなったりする気がするほど(笑)。岐阜へ行って家族でのんびりと過ごす時間が、私にとって最高の贅沢なのです。

岐阜県産の食材を意識する きっかけは、チコリとの出会いから

以前、契約している八百屋さんから「こういう野菜があるよ」と、教えてもらったのが、岐阜県産のチコリでした。当店は今まで、愛知県産の野菜を多く使用していましたが、シャキシャキした食感が面白い、チコリと出会ったことがきっかけで、岐阜県産の野菜に興味を持ちました。以後、可児市のくくり地区で生産している、赤米の古代餅やぐくり米など、少しずつ岐阜県産の食材を料理に取り入れています。そして今回、ぎふを味わおうキャンペーンのお話を頂いた際に、改めて岐阜県産食材をリサーチしたのですが、甘味があり、コリコリした歯応えで美味しいと実感した、原木しいたけをはじめ、探せば探せば料理に使用したら面白い、と思う食材に出会いました。今回提供する会席料理は、岐阜県産の食材が持つ、素材の旨みを最大限に活かした自信作です。

岐阜県は、隣の県だからいつでも行けるので、直接、産地巡りなどもしてみたいと思っています。



副料理長
大道寺 宏樹



名古屋市中区栄3-19-17
052-241-3666
※詳細はP12の店舗紹介をご覧ください。