

プレスリリース

平成 22 年 2 月 3 日
うつのみや農産物ブランド推進協議会
JA うつのみや
旬株式会社

**うつのみや農産物ブランド推進協議会・JA うつのみやは、
アンテナレストランを運営する旬 銀座贅沢倶楽部と官・民の連携
によって、東京・銀座において市単位としては初めてとなる
本格的なアンテナレストラン兼物産フェアを開催します。**

うつのみや農産物ブランド推進協議会（会長 五味仙衛武）、JA うつのみや（代表理事組合長 小島俊一）が主体となり、旬株式会社（本社 東京都中央区銀座、社長 岡崎守隆）との連携により、旬株式会社の運営するアンテナレストラン「旬 銀座贅沢倶楽部（東京・中央区銀座 5 丁目）」にて、宇都宮市の食材を紹介しながらその食材を活用した料理を食し、併設する物産館にて宇都宮市の食材などを購入できる「食べて・見て・知って 宇都宮フェア in 銀座」と称した【宇都宮フェア】を 2 月 7 日より約 1 カ月間実施いたします。市単位で民間レストランと連携し東京・銀座でフェアを本格的に実施する初めてのケース。

宇都宮市の農業産出額は年間約 200 億円にのぼり、米（農業生産額に占める割合 38%）、野菜（29%）畜産（11%）、果実（10%）と多彩な農産物がバランス良く生産され、特に、「なし」や「トマト」は全国の市町村の中でトップ 20 に入るほか、「いちご」や「かんぴょう」など全国に誇る特産品を生産し、首都圏を中心に消費されております。しかしながら、宇都宮産の農産物は、栃木産として消費者に認識され、宇都宮産という認識が浸透せず、宇都宮市をあげて宇都宮ブランドの浸透を進めてまいりました。その中心がうつのみや農産物ブランド推進協議会であり、JA うつのみやとともにその浸透を進めてまいりました。

旬株式会社は平成 21 年 12 月 3 日のプレスリリースにて発表いたしましたとおり、市町村・組合との連携により本当においしいものだけにこだわった食材を発掘し、それを銀座 5 丁目の一等地にあるアンテナレストラン「旬 銀座贅沢倶楽部」を料理として提供し、おいしさを伝えるとともに、併設する物産館やインターネットで食材を販売することにより、全国の農産物の普及と農業生産者の地位向上を目指しております。

今回うつのみや農産物ブランド推進協議会と JA うつのみやが主体となり、宇都宮産食材のブランド向上を進める一環でブランド構築の考え方が旬株式会社のコンセプトと一致し、宇都宮市としては初めてとなる宇都宮フェアを東京・銀座で開催することとなりました。

旬株式会社では宇都宮産の食材を中心としてメニュー開発を行い、宇都宮牛や宇都宮野菜を活用し素材を活かしたせいろ蒸し料理の提供や、宇都宮産の「なし」を活用した100%ジュースなど飲み物の提供、特産のフルーツを活用したデザートを提供を予定しております。また、併設する物産館では宇都宮産の野菜の販売、宇都宮ブランド認証商品の展示販売などを行う予定であります。

三者において今回のフェアは一過性のものではなく、宇都宮食材のブランドの向上に向け、今後も協力して継続的に取り組み、本格的な市単位での農産物のブランド構築のモデルケースとして進めていく考えであります。

◆「見て 食べて 知って うつのみやフェア in 銀座」 について

開催期間 : 平成22年2月7日～2月28日

場 所 : 104-0061 東京都中央区銀座 5-5-11 塚本不動産ビル7階
旬 銀座贅沢倶楽部

TEL:03-5811-7481 FAX:03-5811-7482

内 容 : 宇都宮産の食材を活用したせいろ蒸し料理・飲物・フルーツなどの提供
宇都宮食材の展示・販売

営業時間 : ランチタイム 11:30～15:00 (LO14:00)

ディナータイム 17:00～23:00 (LO22:00)

ティータイム 14:00～17:00 (土・日曜日・祝日)

【ご参考】

旬 銀座贅沢倶楽部 銀座本店 (せいろ蒸しの店)

銀座贅沢倶楽部、時間と食を楽しみながら旬の食材を食する贅沢感をご提供します。

※時間の贅沢 : 1つの農作物、1つの加工品を贅沢に時間をかけて育てること

※食の贅沢 : 美味しいもの、安心・安全な食材を食べて健康になる最高の贅沢

お問い合わせ

うつのみや農産物ブランド推進協議会事務局

宇都宮市役所農業振興課内 TEL028 (632) 2842

旬株式会社 広報部

東京都中央区銀座 5-5-11 塚本不動産ビル7階

<http://www.shun.co.jp> TEL 03-5811-7481 Fax 03-5811-7482