

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 甘酢漬け
- 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 鱈塩焼き
諸味おろし
ほうれん草 舞茸浸し
はじかみ
- 炊合せ 裏白椎茸 竹の子
粟麩旨煮 紅葉麩
木の芽
- 替り物 牛肉 鱈鱈 茄子
チコリ 鱈甲飴
公魚フライ
エリンギ 青唐 塩 レモン
- 食事 ご飯
赤だし
- 留挽 三種
- 香の物 三種
- 水物 季の実

つたも・ひるる会席
”ぎふを味わおう”に
使用している
岐阜県産の食材

- 【牛肉】 飛騨牛
- 【鶏肉】 奥美濃古地鶏
- 【人参】 岐阜県内各地
- 【玉葱】 岐阜県内各地
- 【柚子】 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
- 【竹の子】 関市
- 【椎茸】 加茂郡川辺町
- 【チコリ】 中津川市
- 【米】 ハッシモ 可児市
（菜農楽人）
- 【味噌】 郡上味噌 郡上市白鳥町
（丸昌醸造）



炊合せ



前菜

SAKAE Shop rally

「ぎふを五感で楽しむ」SAKAEショップラリー

＜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、飲食店様22店舗、物販店様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。



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、岐阜県海津郡出身。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さいました。

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、岐阜県について語っていただきます。

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



深田 正雄

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ー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、街を挙げて応援していきますよ！

ちなみに私は、2月は郡上、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ね。今では、岐阜県へ行くことを怠ると、体調が悪くなったような気がするほど(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、教えてもらったものが、岐阜県産のチコリでした。地産地消ではないですが、当店は愛知県産の野菜を多く使用しているので、岐阜県産の野菜を意識するきっかけはチコリとの出会いです。

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くくり米など、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しを頂いた際に、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、探せば探すほど、料理に使用したら面白いと思う食材に出会いました。隣の県だからいつでも行けるので、時間があれば直接、産地巡りなどもしてみたいですね。



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。