

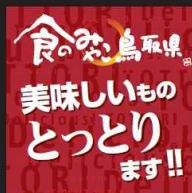
甘くてみずみずしい身
濃厚なカニみそ

ベニズワイガニ
の
おいさを！



鳥取県産 ベニズワイガニ フェア

料理人、シェフによる
味の饗宴



1.12_(木) ~ 26_(木)



カニの知られざる逸品
鳥取県産ベニズワイガニを味わおう！

鳥取県産ベニズワイガニ

東京、名古屋で人気の3店舗で実施する鳥取県産食材レストランフェア。自然の恵みに育まれた豊かな味わいの鳥取県産ベニズワイガニをシェフのオリジナルメニューでフェア期間中、お楽しみいただけます。

鳥取県産ベニズワイガニ

境港市で水揚量日本一を誇る鳥取県産ベニズワイガニ。地元では紅がに(ベニガニ)と呼ばれて親しまれ、鮮やかな紅色で、捨てる部分がないほど様々な料理に活用できます。身はなめらかでみずみずしく、豊かな甘みがあり、カニみそはたっぷり詰まっています濃厚。あまり県外では楽しめない味覚と、近年、注目されています。



甘くてみずみずしい
ベニズワイガニ
の
おいしさを!

日本料理

賛否両論 笠原将弘料理長



鳥取県産のベニズワイガニは、甘みが抜群でした

名古屋市千種区高見2-1-12
ナゴヤセントラルガーデン
TEL 052-753-7677
11:30~14:00 (L.O)
17:30~21:30 (L.O)
月曜定休



鳥取県産ベニズワイガニと白菜の炊き込みご飯

ベニズワイガニの甘みとも相性がよい白菜と合わせて炊き込みご飯に。米はカニから煮出しただしで炊き、ほぐし身をたっぷり。とろりとした白菜がベニズワイガニの甘みを引き立てます。

鳥取県産ベニズワイガニとゆり根の揚げしんじょう

白身魚のすり身に、酒、卵黄を混ぜ、カニのほぐし身をたっぷり入れ、蒸し固めた揚げしんじょう。ベニズワイガニをたっぷり使い、揚げることで甘みとなめらかさをさらに生かしました。



イタリアン

ラ・ベットラ・ダ・オチアイ ナゴヤ 辻本達哉シェフ



鳥取県産のベニズワイガニのうまみ、香りを多彩に生かしました

名古屋市千種区高見2-8-17
ナゴヤセントラルガーデン
TEL 052-759-5030
11:30~14:00 (L.O)
17:30~21:30 (L.O)
月曜定休



鳥取県産ベニズワイガニとアボカドのセルクル仕立て クレスペッレとフランボワーズソース

ベニズワイガニとアボカドのタルタルと、香ばしく焼き上げた、ベニズワイガニ入りのクレープを合わせて。相性のよい食材を合わせ、フランボワーズソースの酸味をアクセントにした一品。

鳥取県産ベニズワイガニとリコッタチーズのラビオローネ 濃厚なアメリカヌソース

ベニズワイガニとリコッタチーズを包んだラビオローネを、ベニズワイガニのピュアな味わいのソースとオマールエビからとった濃厚なアメリカヌソースの2種でいただきます。



中国料理

四川飯店 名古屋 河合善行シェフ



鳥取県産のベニズワイガニのうまみをとことん凝縮しました

名古屋市千種区高見2-9-12
ナゴヤセントラルガーデン
TEL 052-753-9101
[火~金] 11:30~15:00 (LO.14:00)、
17:30~22:00 (LO.21:30)
[土・日・祝] 11:00~15:00 (LO.14:00)、
17:30~22:00 (LO.21:30)
月曜定休



鳥取県産ベニズワイガニとフカヒレの姿煮込

フレッシュなベニズワイガニと四川飯店の蟹卵ソースをコラボレーション。濃厚でうまみたっぷりのスープで、香り高いベニズワイガニとフカヒレを煮込み、焼きベニズワイガニをトッピング。

鳥取県産ベニズワイガニのチャイニーズコンソメ

中華料理の高級スープ・清湯とともにベニズワイガニを煮て、余計な調味はせずにベニズワイガニのうまみを生かしました。ベニズワイガニの風味、香り、うまみが丸ごと感じられるぜいたくなスープ。

