

令和 3 年 8 月 27 日

報道関係者 各位

島原の食材をふんだんに使った**長崎県島原市×ル・ミディひらまつ「島原フェア」の開催について**

標記の件につきまして、大阪市の高級レストラン「リストランテ ル・ミディひらまつ」において、下記のとおり、島原の魅力ある食材を使用した特別なフェアを開催しますのでお知らせします。

記

- 1 日 時 (1) 令和3年8月30日(月)・31日(火)
ランチ 11:30～15:30
ディナー 17:30～20:00
(2) 令和3年9月1日(水)～30日(木)
ディナー 17:30～20:00
※諸般の事情により営業時間等が変更となる場合もあります。
- 2 場 所 リストランテ ル・ミディひらまつ
(大阪府大阪市北区梅田 2-2-22 ハービス PLAZA ENT 1 階)
- 3 概 要 (1) 本事業の目的
一流レストランのシェフが調理し素材の魅力をより引き出すことで、多くの方に島原食材の品質の高さを伝えるとともに、レストランへの販路開拓を図るもの。
(2) 今回のフェアについて
 - ・ル・ミディひらまつが本市の食材をふんだんに使ったコース料理を提供する「島原フェア」で、平成25年度から継続的に実施しているもの。
 - ・8月のフェアは、本市19事業者が提供した27品の食材を使用したランチとディナーのコース料理を提供するもの(総額12,100円)。
 - ・本市の農海産物や畜産物等、27品の食材はバリエーション豊かであり、本市の食材はひらまつグループからも品質の高さを認められている。
 - ・9月のフェアは、数種のディナーコースのうちの1つが本市の食材を使用したコース料理を提供するもので、使用食材は8月分と変更もある。
(3) 「リストランテ ル・ミディひらまつ」について
ミシュランの星を獲得している「レストランひらまつ」の姉妹店であり、西日本地域の旗艦店として、多くのお客様に支持されている。
※ホームページ: <https://www.hiramatsuresutaurant.jp/hiramatsu-lemidi/>

4 参 考 (1) メニュー

【前菜】

島原車海老のマリネ3種のアンティパスト

- ・車海老と雲仙島原水を使用した自家製ところてん 普賢岳のナージュ仕立て
- ・車海老とめかぶとろろのサラダ 豆乳のエスプーマ
- ・車海老の温かいブディーノ

【パスタ】

鱈と万願寺唐辛子のリングイネ がまだす椎茸と柚子胡椒のアクセント

【魚】

しっとり火入れをした平目のバプール バターナッツのピューレと揚げニョッキ 島原サフランと松本農園生姜のコンポート ほうじ茶風味のワカメチュイル ヴァンプランソース

【肉】

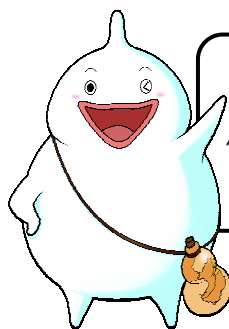
島原和牛のアロースト 翡翠アワビのリゾット 田中農園ほうれん草のバターソテージュソース

【デザート】

ジューシーさ溢れる雲仙ぶどうのデクリネゾン

(2) リストランテ ル・ミディひらまつのコロナ感染症対策

- ・「衛生管理」「ソーシャルディスタンス」「換気」の3つの視点から、店内環境や従業員の行動を細かく定めた新しい安全基準「Hiramatsu スタANDARD」を制定。
- ・エアバスター（オゾン除菌脱臭器）の設置、従業員の保護メガネやマスクの着用、定期的な店内の消毒等、感染症対策を徹底。
- ・大阪府及び政府からの要請を受け、営業時間の短縮を実施。
- ・酒類の提供休止。



島原守護神 しまばらん

【担当から一言】

「島原にはおいしいものがたくさんあるね!」とシェフからも高い評価を頂いています。
これからも島原産品の魅力を広く伝えていきます!

担当：島原市商工観光部 商工振興課 物産振興班
担当 長橋、山本
電話：0957-62-8112（直通）
E-mail：brand@city.shimabara.lg.jp