

令和6年9月13日

東京・京都のレストランで 「やさしーフード！北海道ほたてフェア」を開催します

北海道漁業協同組合連合会は、持続可能な海を目指した啓発活動を行う一般社団法人Chefs for the Blueとの共同企画として、東京・京都のレストランのシェフと共に「やさしーフード！北海道ほたてフェア」を開催します。

東京・京都で活躍するシェフが経営するレストランにて、ピザやパイ、フライなどで楽しむことのできるメニューを提供し、環境負荷の少ない優れた国産食材としての道産ほたての魅力を伝えていきます。道産ほたての美味しさに加え、サステナブルシーフードを取り入れようとしている方や、取り組みを始めようとしている企業の皆様に、「やさしーフード」をテーマにその第一歩として北海道ほたてを使用していただけようPRしていきます。

また、今回のメニューフェアに合わせ、料理雑誌「料理王国（10月号・9/6売）」にてフェア実施レストランシェフによる道産ほたての魅力について語る記事が掲載されております。

北海道
ぎょれん

Chefs for the Blue



■フェア開催期間

～第1弾～

開催期間：9月17日(火)～10月16日(水)

レストラン：LATURE (<https://www.lature.jp/>) 「ホタテと野生茸のフリカッセ」MONICA (<https://www.monica-tokyo.com/>) 「ホタテパイ」

～第2弾～

開催期間：10月1日(火)～31日(木)

レストラン：Don Bravo (<https://www.donbravo.net/>) 「ホタテのピザ」CRAZY PIZZA TORANOMON (<https://crazypizza.donbravo.net/>) 「ホタテのピザ」

～第3弾～

開催期間：11月1日(金)～30日(土)

レストラン：洋食おがた (<https://youshoku-ogata.com/>) 「ホタテフライ タルタルソース」

【お問い合わせ先】

北海道漁業協同組合連合会 販売企画部 田村

札幌市中央区北3条西7丁目水産ビル TEL：011-281-8590 FAX：011-271-2294