

令和元(1)2日(土)～令和2年2(2)2日(土)

# みえづくしのコラボフェア

三重県産食材を知り尽くしたシェフによる、伊勢えび及び県産ブランド豚を使った期間限定メニュー

## コラボフェア 協力店舗

メニューやお店の概要は裏面をご参照ください。

津市

伊勢市

鈴鹿市

松阪市



Musee Bon Vivant  
ミュゼボンヴィヴァン  
シェフ  
出口 直希



Bistrot  
Boute-en-train  
シェフ  
山本 恵一



TRATTORIA PIZZERIA  
YAMAKAWA  
シェフ  
山川 裕之



和フレンチ  
新上屋  
シェフ  
倉田 真衣

## 使用する県産食材の一例

食材は一例です。天候や仕入れの状況により食材は変わります。



三重ブランド

みえの安心食材

県産ブランド豚

### 伊勢えび

海の幸の王様として君臨してきた伊勢えび。アワビやウニなどをたっぷり食べ、熊野灘の荒波にもまれて育つその身はぷりぷりとして、噛みしめるほどに甘味が広がります。

### 農産物

化学合成農薬の節減（一般栽培レベルの3割以上）や土づくりの実施などにより環境にやさしい生産を行っています。

### 林産物

栽培行程で、化学合成農薬を使用せずに育てられています。

### 鶏卵

衛生管理プログラムを定めて生産管理を徹底し、サルモネラ菌対策を実施しています。

県内には、北から南までたくさんのブランド豚があります。飼育方法のこだわりによって、風味や食感が異なる多様なブランド豚が生産されています。

### <企画>

三重県農林水産部フードイノベーション課 TEL:059-224-2395 E-mail: foods@pref.mie.lg.jp

# 『みえづくしのコラボフェア』メニュー

## Musee Bon Vivant ミュゼ・ボンヴィヴァン

津市大谷町11

TEL【予約受付】

059-223-7070

### 伊勢えびを浮かべた白い野菜のポタージュ



9,600円のコース料理のスープ

地元の野菜で仕込んだ優しい味わいのポタージュにポワレした伊勢えびと松阪牛の生ハムを添えて。

### 伊勢あかりのポークのカルボナード（ビール煮）



3,400円・5,000円・9,600円の  
各コース料理のメイン

飴色に炒めた玉ねぎをベースに、ビールで作ったソースをのせてロースト。季節の地野菜をふんだんに添えて。

Bistrot

## Boute-en-train ビストロ ブータントラン

伊勢市本町4-7  
ジョイナス伊勢1F

TEL【予約受付】

0596-29-3308

### 伊勢えびのピヤベース



・単品 2,700円  
・各コース料理に追加1,300円

伊勢えびと野菜を自家製の魚介スープで軽く煮込んだ料理。

### 幻泉山崎豚の自家製シャルキュトリー



コース料理の  
前菜盛り合わせに使用

幻泉山崎豚を使った自家製のパテ・ハム・ベーコンなどの盛り合わせ。

TRATTORIA PIZZERIA

## YAMAKAWA トラットリア ヤマカワ

鈴鹿市算所3-20-5

TEL【予約受付】

059-378-0280

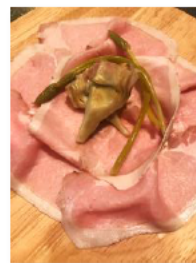
### 伊勢えびのトルテッリ フレッシュトマトとバジリコのソース



単品 2,000円

ポイルした伊勢えびとベシャメルをあわせてラビオリに。ソースはフレッシュトマトに火を通して。

### こもきんとんのプロシュットコット



・単品1,320円  
・3,800円・5,500円の各コース料理の一品

菰錦豚のロースを塩づけ10日間。その後、ポイル、スモークしてハムに。色々な野菜のピクルスを添えて。

## 和フレンチ 新上屋

松阪市日野町788  
カリヨンプラザ2F

TEL【予約受付】

0598-67-8406

### 伊勢えびのポシェ

12,000円のコースの一品（3日前に要予約）



伊勢えび（約300g）をアメリカヌソースで。

### パールポークのソテー

3,000円のコースの一品



パールポークのソテーをトマトクリームソースで。