



国産農林水産物等販売促進緊急対策事業
野菜・果実販売促進緊急対策事業
外食産業における新商品開発への試供品の提供

実施マニュアル

1. 本事業の目的

今般の新型コロナウイルス感染症の影響により、インバウンドの減少や輸出停滞等による一部の国産果実（野菜）の販売・売り上げ減少が懸念されている。

そこで青果物健康推進協会においては、販売促進の取り組みに対する支援や将来のインバウンド需要や輸出の再開等に対応可能な生産・供給体制を維持することを目的とし、本事業を行うこととした。

2. 本事業の概要

本事業においては、主に外食産業等における新商品開発への試供品の提供を行い、積極的にメニュー開発等を行っていただき、国産果実（野菜）の販売・売り上げ等の促進を図る。あわせて、新商品開発進捗状況管理を含めた事業指導を行うこととする。

また、国産果実（野菜）や、国産果実（野菜）等を原料とした新商品のPRを行うこととする。

（1）実施内容

- ・外食産業等における新商品（メニュー）開発に対する試食用食材（国産野菜・果実）を提供するための調達・納品を行う。あわせて、新商品開発進捗状況管理を含めた事業指導を行った。
- ・本事業趣旨・内容、協力店舗の開発メニュー情報などを、SNS（ソーシャル・ネットワークキング・システム）等を活用し積極的にPRを行った。
- ・メニュー開発のために提供する国産果実（野菜）としては、果実の収穫時期、提供量、スケジュール等を鑑み、メロン、マンゴー、イチゴ、大葉等とし、それぞれ提供する果物（野菜）の価格のうち、メロンは1200円（税込みキロ単価）、マンゴーは3600円（同）、イチゴは850円（同）、大葉は1420円（同）を支出した。
- ・実施エリアは、北海道、宮城県、埼玉県、東京都、神奈川県、愛知県、石川県、三重県、鹿児島県とした。
- ・実施施設・店舗等については、ホテルや大・小規模店舗のレストラン、カフェ、スイーツショップ、ジューススタンド他、ベーカリー及びケーキ店でもイートインスペースがあれば可能とした。
- ・果実等試供品の各店舗への提供数は、十文字学園女子大学国際健康栄養研究所が作成した「新メニュー開発マニュアル」（図3）に基づき決定した。

(2) 実施準備

本事業実施において、全国の協会講師（V F T）等にレクチャーしたうえで、下記のとおり外食産業等に向けリーフレット（図1）を作成し、全国の外食関連のホテル、レストラン、カフェ、その他店舗への説明に回らせ、新メニュー開発協力への参加を促した。賛同店舗用のメニュー開発協力申込書（図2）を作成した。一方、果実を提供頂ける会員産地を回り、事業内容を説明し、協力を要請した。また、三角柱POP、ポスター、リーフレット、ステッカー、マグネット等（図4～6）を作成、各店舗に配布し、開発メニューの宣伝、広報等、販売促進活動に活用いただいた。

■外食向け事業説明リーフレット（図－1）



1.「実施目的」

実施目的

【目的】(事業実施要項より)

新型コロナウイルス感染症の影響によるインバウンドの減少や輸出の停滞等により、在庫の滞留等の影響を受けている一部の国産果実(以下「国産果実」)について、農業団体等が行う販売促進の取組を支援することにより、将来のインバウンド需要や、輸出の再開等に対応できる生産・供給体制を維持することを目的とする。

【事業内容】(事業実施要項より)

外食産業等における新商品開発への試供品の提供外食産業等において、国産果実等を原料とした新商品(フレッシュジュース等)を開発する際に、試供品として国産果実等を提供するための調達・納品を行うとともに、新商品開発に関する進捗状況管理を含めた事業指導を行う。また、国産果実等を原料とした新商品のPR活動を行う。

NPO法人 青果物健康推進協会では、果実緊急販売対策事業を受託し、国産果実の消費拡大のため、全国都市部のホテル、レストラン、スイーツ店、ジューススタンド等に一斉に国産果実を使った新メニューの開発を提案します。

産地会員の皆さんへの具体的なお願い

- ①新メニュー開発をしていただけるお店にマンゴーの送付をお願いします。
 - ②お送りいただいた果実代金(上限あり)及び運賃・送料を弊協会にご請求下さい。
- ※マンゴー上限金額は3600円/キロ(送料別)。詳細は事務局にお問い合わせ下さい。

マニュアルによる店舗への提供数

<店舗規模によるパターン分類>

パターン	A	B	C	D		A	B	C	D
規模	ホテル・宴会場等 大規模	チェーンレストラン等 中規模	小規模飲食店 小規模①	飲食店・バー等 小規模②(個人)		ホテル・宴会場等 大規模	チェーンレストラン等 中規模	小規模飲食店 小規模①	飲食店・バー等 小規模②(個人)
従業員数	51人以上	50人以下	20人以下	5人以下	最大計	~330食分	~220食分	~110食分	~55食分

2.「国産果物消費喚起策」

国産果物の外食での消費喚起策をSNS等でPR

◆コロナと戦うフルーツの活動シンボルマークステッカーをご希望店舗にご提供します。



「フルーツを止めるな!」と
コロナ予防にビタミン豊富な
フルーツ摂取を呼びかける!

PR活動について

～ご協力頂いたお店をSNSなどでPRします～

◆本活動の公式Twitter(7月立上げ予定)にて、当該青果の情報を発信していきますが、紹介店舗で展開いただくオリジナルメニューに関するTwitter情報もリツイートさせていただきます。
※他店舗の情報もリツイートしますので、気になる方はリツイートを非表示ください。



◆今回の事業をYouTube(出演はフードアナリストの里井真由美さんと医学博士の林英美先生)でPR



里井真由美さん



林英美先生

■メニュー開発協力申込書 (図-2)

農林水産省「果実販売促進緊急対策」事業 メニュー開発協力申込書			
メニュー開発申込書			
店舗情報	店舗名(施設名)		
	施設形態	☐ ホテル ☐ レストラン ☐ カフェ ☐ スイーツ店 ☐ ジューススタンド ☐ その他()	
	住所		
	電話番号 (携帯番号可)		
	ホームページアドレス		
連絡先情報	店舗 ご担当者	氏名	
		連絡先 ☐ 電話 ☐ e-mail ☐ その他() ※切した希望連絡先をご入力ください	
	ご紹介者	氏名	
		連絡先 ☐ 電話 ☐ e-mail ☐ その他() ※切した希望連絡先をご記入ください	
希望内容	品目	☐ メロン ☐ マンゴー ☐ いちご ※該当する品目に☑をご入力ください	
	店舗規模	☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ※該当する記号に☑をご入力ください	
	実施時期	令和2年 月 日 ～ 月 日 頃まで	
	品物送付回数	☐ 1回 ☐ 2回 ☐ 3回	
	SNSでのご紹介の可否	☐ 可 ☐ 不可	
■留意事項 ・店舗規模については、添付の資料を確認の上ご記入ください。 ・実施時期については、令和2年2月末を期限とさせていただきます。(報告書提出含む) ・試食用品物送付回数については、3回を限度とさせていただきます。 ・事業終了後に簡単なアンケートを実施いたしますのでご協力をお願いいたします(無記名可)。			
連絡・申込み先 〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1-15-3 プリメーラ道玄坂620号 TEL 03-3770-3701 http://www.v7.jp 農林水産省「果実販売促進緊急対策」事業 NPO法人 青果物健康推進協会			

■メニュー開発マニュアル（図-3）

新メニュー開発マニュアル

十文字学園女子大学
国際健康栄養健康研究所研究員
金高有里

新メニュー開発について

- ・新メニュー開発からメニュー化に向けた流れは、メニュー化に至るまでに必要な検討項目をクリアしていくことにより、効率的に実現できる。
- ・本マニュアルでは、メニュー化に必要な検討項目をクリアするために必要なステージを設定した。店舗・企業の規模、理念、状況、メニュー数等に合わせて柔軟に対応していただきたい。

メニュー化に伴う検討項目

- ・食材の使用量・組み合わせる食材や産地
- ・味・調理法・仕込み等
- ・価格設定（コスト・利益・原価率）
- ・消費者ターゲット
- ・彩り・季節感
- ・提供・販売方法
- ・調理・提供における作業効率
- ・販売期間（グランドメニュー・期間限定メニュー等）
- ・栄養価
- ・皿の配置、食器等のバランス
- ・メニュー名
- ・宣伝方法（店舗、SNS、チラシ、その他）
- ・ブランディング
- ・その他



メニュー開発に向けた流れ

- ・本事業で提供となる果物の量は、メニュー化に必要であると想定される試作の回数や食数等の概算に基づき、本マニュアルを参照して算出する（状況に合わせ流動的に運用する）。
- ・本マニュアルでは、店舗・従業員数の規模により4つのパターンに分類した。設定したパターンを以下の表に示す。
- ・いずれも、メニュー化決定の有無に関わらず、PDCA戦略に基づいて検討を進めて戴くことが望ましい。

<店舗規模によるパターン分類>

パターン	A	B	C	D
規模	ホテル・宴会場等 大規模	チェーンレストラン等 中規模	小規模飲食店 小規模①	飲食店・バー等 小規模②（個人）
従業員数	51人以上	50人以下	20人以下	5人以下

<パターン別メニュー化の流れ（例）>



①実施の決定～メニュー考案

- ・実施の決定に伴い、検討項目に沿ったメニュー考案を行う。
- ・1（～2）つのメニュー化実現に向けたメニュー考案数は、試作・試食によって絞ることを想定し、5つとする。

②レシピ考案と試作・試食

- ・考案したメニューより具体的なレシピを考案し、試作・試食を行いながらよりコンセプトにあったメニューを選定していく。
- ・最初の試作・試食によって、2～3つのメニューに絞り、レシピの改良を行いながら最終的に1（～2）つを選定する。
- ・検討項目について、試作・試食によるPDCAを繰り返しながら順次改良を重ね、検討を進めていく。メニュー化までに試作・試食は5回程度繰り返す。
- ・提供方法、価格設定、メニュー名、作業工程等について最終的な確認を行う。

③メニュー化・販売実施

- ・消費者への発信、販売実施に至る。



本マニュアル活用にあたる注意事項

本マニュアルの活用は状況に応じて弾力的に行うこととし、例外が発生した場合は協会の判断による特例が生じることがある。

**国産果物に関する旬の
情報をお届けしています!**

YouTube

Twitter

フルーツの カラダにいいこと

マンゴー

美と健康の秘密

ナノテクノロジーを用いた、果物の栄養成分を抽出・濃縮した「果実エキスを配合したサプリメント」を開発中。

[illegible][illegible]

■外食向け三角柱POP（図－５）

栄養と期待される効果

【薬膳】
マンゴーの薬膳効果は果物類トップクラスです。薬膳は神経細胞の代謝・成長の補助・赤血球を作るのを助ける造血作用があります。また、妊娠中は、お腹の赤ちゃんの正常な発育に不可欠な栄養素でもあります。

【β-カロテン】
β-カロテンから変換されるビタミンAは、網膜で光を感じるロドプシンの生成にも利用されます。また、抗酸化作用によって目のダメージを軽減できる働きもあります。秀麗マンゴーにはアントシアニンも含まれていることから、目の健康維持が期待できます。

【ビタミンC】
マンゴーに含まれるビタミンCは、免疫力の保持に役立つビタミンです。ビタミンCはコラーゲンの生成を助けることでウイルス侵入抑制に役立ちます。さらに、抗酸化作用によって免疫力低下を防ぎ、風邪の予防にも役立つと考えられます。

みずみずしくておいしい国産マンゴーを召し上げ

フルーツのフレッシュ!
(1日1個食べると効果的)

国産果物でカラフルライフ♪
MANGO

NPO法人 青果特健康推進協会
農林水産省（野菜・果実販売促進協議会）

マンゴーの種類

国産マンゴーは、果皮の赤い「アーウィン種」がほとんどで、沖縄県、宮崎県、鹿児島県など主に西日本の温暖な気候で作られています。特に宮崎県産の「太陽のタマゴ」などは大きさや糖度など素晴らしい基準をクリアすることによりブランド化しており、高価な果物として有名です。

国産マンゴー生産地の雑学

マンゴーは、「トロピカルフルーツ」のイメージがありませんか？
沖縄県が生産量第1位。次に宮崎県、鹿児島県、熊本県と順次に西日本の暖かい気候の場所の生産地が多いのですが、なんと「北海道」でも生産されています。しかも種家の冬の時期に収穫されるのです！もちろん本州・四国の各地でも作られており、今や日本全国で様々なブランドが立ち上がっている国産マンゴー。是非ご賞味ください。

YouTube

国産果物に関する旬の
情報をお届けしています！

Twitter

栄養と期待される効果

【β-カロテン】
強い抗酸化性を示すことが知られています。体内で必要な量だけビタミンAに変換されて、視覚の機能に役立ちます。また、皮膚や粘膜、髪、健康維持などにも役立ちます。

【カリウム】
メロンに多く含まれるカリウムは、体内の余分な水分（ナトリウム）を排泄する作用があるミネラルです。血圧を下げ、むくみを防いでくれる他、筋肉の働きをスムーズにします。

【γ-アミノ酪酸（GABA）】
メロンにはγ-アミノ酪酸（GABA）が多く含まれることが報告されています。GABAは、脳の興奮を抑えてリラックス効果を持ち、抗ストレス作用があります。

果汁たっぷり おいしい国産メロンを召し上げ

フルーツのフレッシュ!
(1日1個食べると効果的)

国産果物でカラフルライフ♪
MELON

NPO法人 青果特健康推進協会
農林水産省（野菜・果実販売促進協議会）

メロンの種類

国産メロンは主に果肉の色によって「赤肉」、「緑肉（青肉）」、「白肉」の3種に分けられます。

代表的な
赤肉種
クインシーメロン
タマメロン
など

代表的な
緑肉種
アンデスメロン
アールスメロン
など

代表的な
白肉種
ホームラン
メロン
など

さらに、表面の造りや網目のある「ネット系」、網目のない「ノーネット系」にも分けられます。

YouTube

国産果物に関する旬の
情報をお届けしています！

Twitter

栄養と期待される効果

【ビタミンC】
イチゴは、「ビタミンCの女王」と呼ばれるほどビタミンCを多く含む果物で、1日に7粒も食べれば、必要な量を十分摂取できるほどのです。ビタミンCは皮膚や軟骨などを作るコラーゲンの生成に必須で、活性酸素を除去してくれる、ヒトが体内で生成することができない大切なビタミンです。

【アントシアニン】
アントシアニンは、赤色の色素としても知られていて、活性酸素の働きを抑える抗酸化作用を持ちます。またアントシアニンの他にも、抗酸化作用をもつフラボノイドやカテキンなどのフラボノイドも含まれています。

【薬膳】
薬膳は生体内ではDNA合成に関与し、妊娠前から心掛けて摂って頂きたいビタミンです。細胞老化の危険因子とされている血薄赤毛システインの増加を抑えることでも注目されています。加齢に伴う天然の薬膳を、全て手軽に摂ることが出来るのは、とてもありがたいですね。

みずみずしくておいしい国産イチゴを召し上げ

フルーツのフレッシュ!
(1日1個食べると効果的)

国産果物でカラフルライフ♪
STRAWBERRY

NPO法人 青果特健康推進協会
農林水産省（野菜・果実販売促進協議会）

**＼知ってる？／
イチゴの豆知識**

他のフルーツにはあって、イチゴに無いものは？

「果皮（かひ）」です。実はイチゴの果肉は、多くの人が種だと思っているあの小さな「粒」の部分です。正確には果皮がないのではなく、この粒に果皮が付いているのです。ちなみに果肉と思って食べている部分は、花托（かたく）といって、花びらなどを支えている部分が大きくなったものです。

イチゴは先端に行くほど甘い！

甘みの少ない「ヘタ」の方から食べ始めると喉後は口の中に甘さが広がりますよ！

YouTube

国産果物に関する旬の
情報をお届けしています！

Twitter

■ 外食向けステッカー・マグネット（図－6）



(3) 実施内容

1) 実施状況

本事業における実施状況は、メニュー開発数（店舗数）についてはメロンが103メニュー（81店舗）、マンゴーが83メニュー（55店舗）、イチゴは241メニュー（203店舗）、大葉は2メニュー（1店舗）の合計429メニュー（340店舗）に協力・実施いただくも、残念ながら当初の予定店舗数には至らなかった。三角柱POP設置状況についてはメロンが43店舗、マンゴーが47店舗、イチゴは8店舗。ポスター掲示状況は、メロンが2店舗、マンゴーが2店舗。リーフレット配布状況は、メロンが43店舗、マンゴーが47店舗、イチゴは8店舗。SNS（Twitter、Instagram、facebook等）発信状況は、メロンが75メニュー、マンゴーが70メニュー、いちごは20メニュー、大葉は2メニューだった。メニュー開発については、総数429種類の新商品開発となった。

■メニュー開発等実施状況（表－1）

実施内容		メロン	マンゴー	イチゴ	大葉
メニュー開発	店舗数	81店舗	55店舗	203店舗	1店舗
	メニュー数	103件	83件	241件	2件
販促	三角POP	43店舗	47店舗	8店舗	
	リーフレット	43店舗	47店舗	8店舗	
	ポスター	2店舗	2店舗		
	SNS投稿数	75件	70件	20件	2件

■メニュー開発実施状況（メロン）（表-2）

No.	都道府県	市町村名	店名	使用果実	新商品の形態
1	北海道	札幌市	大人座	メロン〈山形県〉	クリームソーダ
2	北海道	札幌市	センチュリーロイヤルホテル スカイレストラン ロンド	メロン〈静岡県〉	マンゴーのムーススパイシー風味 メロンジャンボン ロン ド風
3	北海道	札幌市	センチュリーロイヤルホテル スカイレストラン ロンド	メロン〈静岡県〉	マンゴーとメロンの冷製トマトソース
4	北海道	札幌市	センチュリーロイヤルホテル スカイレストラン ロンド	メロン〈静岡県〉	マンゴーとメロンの冷製ペペロンチーノ
5	北海道	札幌市	センチュリーロイヤルホテル スカイレストラン ロンド	メロン〈静岡県〉	マンゴーのジェラートとマンゴーヨーグルトのガトー
6	北海道	札幌市	センチュリーロイヤルホテル ユーヨーテラス サッポロ	メロン〈静岡県〉	メロンとマンゴー入りパワーサラダ
7	北海道	札幌市	センチュリーロイヤルホテル 日本料理北乃路	メロン〈静岡県〉	メロン・マンゴー入り牛乳プリン
8	北海道	札幌市	川菜 西六厨房	メロン〈熊本県〉	メロンゼリー果肉入り杏仁豆腐のミルフィーユ仕立て[甜 瓜杏仁豆腐]
9	北海道	札幌市	Kitchen ouefs	メロン〈熊本県〉	メロンを使用したプリンア・ラ・モード
10	北海道	札幌市	Trattoria Dellamore	メロン〈熊本県〉	熊本県産青肉メロンときゅうり、ブラックタイガーを使った スープ
11	北海道	札幌市	Trattoria Dellamore	メロン〈熊本県〉	熊本県産青肉メロンと生ハムのクロカンテのリゾット
12	北海道	札幌市	リストランテ・カノフィーロ	メロン〈熊本県〉	熊本県産冬メロンと柚子、サンダニエーレプロシュート
13	北海道	札幌市	カレーショップエス	メロン〈熊本県〉	メロンソルベ
14	北海道	札幌市	LITTLE JUICE BAR	メロン〈熊本県〉	けずりスムージー「メロンメロン」
15	北海道	札幌市	らっきょ大サーカス	メロン〈熊本県〉	メロンのパフェ
16	北海道	札幌市	蕎麦鳥	メロン〈熊本県〉	メロン、トマト、クリームチーズのサラダ
17	北海道	稚内市	稚内キッチンマルシェ	メロン〈熊本県〉	稚内産タラホッペ&タラソテーメロンソース
18	北海道	恵庭市	アグラクロック	メロン〈熊本県〉	まっちゃとメロンのクリームパフェ
19	北海道	札幌市	restaurant DAFNE	メロン〈熊本県〉	アールスメロンのブランマンジェと塩バルサミコ
20	北海道	札幌市	おむすびきゅうさん	メロン〈熊本県〉	おむすびきゅうさん
21	北海道	札幌市	AGRISCAPE	メロン〈熊本県〉	AGRISCAPE
22	北海道	札幌市	restraint SIO	メロン〈熊本県〉	サフラン香るメロンのスープとハニーライムのシャーベット
23	北海道	札幌市	wake café	メロン〈熊本県〉	メロンのフレンチトースト
24	北海道	札幌市	森彦	メロン〈熊本県〉	ゼリーメロンソーダ
25	北海道	札幌市	アトリエ・モリヒコ	メロン〈熊本県〉	メロンと紅茶のクリームブリュレ
26	北海道	札幌市	Plantation	メロン〈熊本県〉	冷凍メロン（プリンアラモード）
27	北海道	札幌市	MORIHICO 藝術劇場	メロン〈熊本県〉	メロンパフェ
28	北海道	札幌市	Marie Pierre	メロン〈熊本県〉	アールスメロンのジャム
29	北海道	札幌市	osteria EST EST EST	メロン〈熊本県〉	熊本産アールスメロンとスズマンテのジュレココナツツのク レマ
30	宮城県	仙台市	ウェスティンホテル仙台 レストランシンフォニー	メロン〈静岡県〉	キャラメルサレとビスタチオのパルフェ
31	宮城県	仙台市	ウェスティンホテル仙台 レストランシンフォニー	メロン〈静岡県〉	赤肉メロンのスープ・ライチ風味
32	宮城県	仙台市	caféこもれび	メロン〈熊本県〉	コロコロメロンのチーズバナナコッタ
33	宮城県	仙台市	francesca	メロン〈熊本県〉	熊本県産アールスメロンと3種チーズのマリアージュ
34	宮城県	仙台市	francesca	メロン〈熊本県〉	いちごのバナナコッタとメロンのズッパ
35	宮城県	仙台市	米屋十米衛	メロン〈熊本県〉	熊本メロンとアスティのドルチェスープ
36	宮城県	仙台市	PORTTAVOLA	メロン〈熊本県〉	バジリコのバナナコッタとメロンのズッパ
37	宮城県	仙台市	38mitsubachi	メロン〈熊本県〉	ふわふわスフレバンケーキサンド・熊本県産アールスメロ ン
38	宮城県	仙台市	38mitsubachi	メロン〈熊本県〉	熊本県産アールスメロン&仙台いちごのバンケーキ
39	宮城県	仙台市	38mitsubachi	メロン〈熊本県〉	熊本県産アールスメロン&仙台いちごバンケーキパフェ
40	宮城県	仙台市	HIGE PANDA	メロン〈熊本県〉	選べるトッピングのバンケーキ
41	埼玉県	春日部市	キッチンPura-Vida	メロン〈熊本県〉	なめらかメロンムース
42	埼玉県	春日部市	キッチンPura-Vida	メロン〈熊本県〉	丸ごとメロンプリン
43	埼玉県	春日部市	キッチンPura-Vida	メロン〈熊本県〉	生ハムメロン
44	埼玉県	新座市	焼肉割烹33	メロン〈熊本県〉	常陸牛とメロンのカルパッチョ
45	東京都	目黒区	モンサンクレール	メロン〈静岡県〉	クーブドクレール 静岡クラウンメロン
46	東京都	目黒区	モンサンクレール	メロン〈静岡県〉	プレミアムタルトセゾン 静岡クラウンメロン
47	東京都	目黒区	モンサンクレール	メロン〈静岡県〉	プレミアムセゾン 静岡クラウンメロン
48	東京都	目黒区	自由が丘ロール屋	メロン〈静岡県〉	メロンのロール
49	東京都	江東区	魚河岸・鮎文	メロン〈山形県〉	おまかせコースのデザート
50	東京都	豊島区	カシータ池袋	メロン〈静岡県〉	メロンとエビのサラダ
51	東京都	港区	リッツカールトン	メロン〈静岡県〉	クラウンマスクメロンのプチフル・マスクメロンのスムー ジー
52	東京都	港区	アークヒルズクラブ	メロン〈静岡県〉	クラウンマスクメロンのパフェ
53	東京都	港区	アークヒルズクラブ	メロン〈静岡県〉	クラウンマスクメロンのバナナコッタ
54	東京都	渋谷区	レストラン Casita（株式会社 サニーテーブル）	メロン〈静岡県〉	クラウンマスクメロンと海老のサラダ
55	東京都	新宿区	ジランドール（パークハイアット東京）	メロン〈静岡県〉	生ハム&クラウンマスクメロン
56	東京都	港区	ロビーラウンジ（ザ・プリンス パークタワー）	メロン〈静岡県〉	クラウンマスクメロンのムース
57	東京都	千代田区	OASIS GARDEN（ザ・プリンスギャラリー東京紀 尾井町）	メロン〈静岡県〉	クラウンマスクメロンのショートケーキ
58	東京都	港区	ラウンジもみじ（グランドプリンスホテル新高 輪）	メロン〈静岡県〉	生ハムメロン
59	東京都	港区	TABLE 9 TOKYO（品川プリンスホテル）	メロン〈静岡県〉	メロンのスープ仕立て フロマージュブランアイスを添えて
60	東京都	千代田区	ヘイファンテラス（ベニンシユラ東京）	メロン〈静岡県〉	コース料理のデザート

No.	都道府県	市町村名	店名	使用果実	新商品の形態
61	東京都	港区	クラブラウンジ(リッツカールトン東京)	メロン 〈静岡県〉	クラウンマスクメロンのプチフル・マスクメロンのスムージー
62	東京都	文京区	イタリア食堂 Ciao!! Centro	メロン 〈熊本県〉	メロンパルフェ
63	東京都	足立区	イタリア食堂 Ciao!!	メロン 〈熊本県〉	生ハムメロン
64	東京都	足立区	季節料理 潮彩	メロン 〈熊本県〉	づけ鮭メロン
65	東京都	足立区	季節料理 潮彩	メロン 〈熊本県〉	生メロンサワー
66	東京都	葛飾区	もんじゃ・お好み焼き さくらんぼ	メロン 〈熊本県〉	熊本県産アールスメロン・バニラアイス添え
67	東京都	世田谷区	大衆イタリア酒場ダビンチ	メロン 〈熊本県〉	甘エビとアールスメロンのカクテルサラダ
68	東京都	港区	分とく山	メロン 〈熊本県〉	おまかせコースのデザート
69	東京都	豊島区	サダマツジュース&スイーツ池袋本店	メロン 〈熊本県〉	メロンシェーク
70	東京都	港区	アクアパッツァ	メロン 〈熊本県〉	パンナコッタ、メロンとケールのスープ仕立て
71	東京都	墨田区	中国料理CHINOIS	メロン 〈熊本県〉	メロン入り紅麴甘酒
72	東京都	墨田区	中国料理CHINOIS	メロン 〈熊本県〉	メロンホットワイン
73	東京都	墨田区	中国料理CHINOIS	メロン 〈熊本県〉	メロンとシーフードのアミューズ
74	東京都	墨田区	中国料理CHINOIS	メロン 〈熊本県〉	メロン杏仁豆腐
75	東京都	江戸川区	ゴローズ・カフェ	メロン 〈熊本県〉	熊本マスクメロンのふわとろオムレツ
76	東京都	江戸川区	ゴローズ・カフェ	メロン 〈熊本県〉	熊本マスクメロンのタルト
77	東京都	港区	Turandot臥龍居/Wakiya一笑美茶楼	メロン 〈熊本県〉	アールスメロンと燕の巣のカクテル
78	東京都	港区	Turandot臥龍居/Wakiya一笑美茶楼	メロン 〈熊本県〉	アールスメロンのココナッツ団子
79	東京都	港区	Turandot臥龍居/Wakiya一笑美茶楼	メロン 〈熊本県〉	アールスメロンのごま団子
80	東京都	港区	Turandot臥龍居/Wakiya一笑美茶楼	メロン 〈熊本県〉	アールスメロンのミルフィーユ酢豚
81	東京都	新宿区	築地 定松	メロン 〈熊本県〉	生メロンジュース
82	東京都	渋谷区	レストランシンシア	メロン 〈熊本県〉	コースの一品
83	東京都	千代田区	発酵料理にっぽんのひとさら	メロン 〈熊本県〉	メロンと甘酒のゼリー寄せ
84	東京都	渋谷区	le lion	メロン 〈熊本県〉	熊本県産メロンとパイオンス産生ハム
85	東京都	豊島区	Brasserie le Lion	メロン 〈熊本県〉	熊本産メロンのグラニテとブランマンジェ
86	東京都	葛飾区	ピッツェリア・ダ・タサキ金町本店	メロン 〈熊本県〉	メロンの果肉入りベリーニ
87	東京都	葛飾区	ピッツェリア・ダ・タサキ金町本店	メロン 〈熊本県〉	アールスメロンのクリームパン
88	東京都	葛飾区	バスタバール タサキ金町店	メロン 〈熊本県〉	丸ごとメロンケーキ
89	東京都	葛飾区	ピッツェリア・ダ・タサキ亀有店	メロン 〈熊本県〉	自家製メロンシャーベットとフレンチトースト
90	東京都	足立区	中華食堂居酒屋みなみ	メロン 〈熊本県〉	生メロンサワー
91	東京都	足立区	博多屋台串 山笠	メロン 〈熊本県〉	熊本県産メロン・バニラアイス添え
92	東京都	立川市	ノースリンク	メロン 〈熊本県〉	アールスメロンのアサイーカップ
93	東京都	足立区	Pizzeria RUBINO	メロン 〈熊本県〉	ごろごろメロンのパフェ
94	東京都	足立区	台所料理 あじ彩	メロン 〈熊本県〉	メロンと生ハム海老のシーザーサラダ
95	東京都	足立区	meat bar LEONE	メロン 〈熊本県〉	メロンとベリーのムース
96	神奈川県	横須賀市	アクアマレー	メロン 〈熊本県〉	熊本県産アールスメロンのパンナコッタ
97	鹿児島県	鹿児島市	味こよみ おん	メロン 〈熊本県〉	メロンの白和え
98	鹿児島県	鹿児島市	BAR宮元	メロン 〈熊本県〉	メロンとジン
99	鹿児島県	鹿児島市	マンマの味 もんバスタ	メロン 〈熊本県〉	メロンのピッツァ
100	鹿児島県	鹿児島市	マンマの味 もんバスタ	メロン 〈熊本県〉	メロンと野菜のサーモン春巻き
101	鹿児島県	鹿児島市	マンマの味 もんバスタ	メロン 〈熊本県〉	メロンのシャーベット
102	鹿児島県	鹿児島市	Trattoria OLIO	メロン 〈熊本県〉	メロンのカスタードケーキ
103	鹿児島県	鹿児島市	カフェ食堂RAN	メロン 〈熊本県〉	メロンのミルクゼリー

■メニュー開発実施状況（マンゴー）（表-3）

No.	都道府県	市町村名	店名	使用果実	新商品の形態
1	北海道	札幌市	Plantation	マンゴー(沖縄県)	ジュシーマンゴー
2	北海道	札幌市	大人座	マンゴー(沖縄県)	沖縄産マンゴーサンデー
3	北海道	札幌市	大人座	マンゴー(沖縄県)	マンゴーミルク
4	北海道	札幌市	Kitchen oeufs	マンゴー(沖縄県)	マンゴーのクレープリン
5	北海道	札幌市	Kitchen oeufs	マンゴー(沖縄県)	マンゴーを使用したプリン・ア・ラ・モード
6	北海道	札幌市	Trattoria Dellamore	マンゴー(沖縄県)	3種類の食感のマンゴー盛り合わせ
7	北海道	札幌市	Trattoria Dellamore	マンゴー(沖縄県)	前菜 マンゴーとしめ鯖のテリーヌ
8	北海道	札幌市	Trattoria Dellamore	マンゴー(沖縄県)	マンゴーのカルパッチョ
9	北海道	札幌市	Trattoria Dellamore	マンゴー(沖縄県)	本日鮮魚とマンゴーのカルパッチョ仕立て
10	北海道	札幌市	カレーショップエス	マンゴー(沖縄県)	マンゴーラッシーフロート
11	北海道	札幌市	Cake and café collet	マンゴー(沖縄県)	ガレットマンゴー
12	北海道	札幌市	Cake and café collet	マンゴー(沖縄県)	ディッパパー沖縄産マンゴー
13	北海道	札幌市	ATELIER Morihiko	マンゴー(沖縄県)	マンゴーラッシー
14	北海道	札幌市	森彦	マンゴー(沖縄県)	赤いマンゴーアイ스티ー
15	北海道	札幌市	MORIHICO.芸術劇場	マンゴー(沖縄県)	杏仁マンゴー
16	北海道	札幌市	Marie Pierre	マンゴー(沖縄県)	2層のマンゴープリン
17	北海道	札幌市	RESTRANT DAFNE	マンゴー(沖縄県)	完熟マンゴームース ココナツメレンゲ
18	北海道	札幌市	川菜西六厨房	マンゴー(沖縄県)	マンゴープリン
19	北海道	札幌市	川菜西六厨房	マンゴー(沖縄県)	小海老のマンゴーマヨネーズ和え
20	北海道	札幌市	蕎麦鳥	マンゴー(沖縄県)	丸ごと一個のマンゴーとヨーグルトサラダ

No.	都道府県	市町村名	店名	使用果実	新商品の形態
21	北海道	札幌市	センチュリーロイヤルホテル スカイレストランロンド	マンゴー(宮崎県)	マンゴーのムーススパイシー風味 メロンジャンボン ロンド風
22	北海道	札幌市	センチュリーロイヤルホテル スカイレストランロンド	マンゴー(宮崎県)	マンゴーとメロンの冷製トマトソース
23	北海道	札幌市	センチュリーロイヤルホテル スカイレストランロンド	マンゴー(宮崎県)	マンゴーとメロンの冷製ベロンチーノ
24	北海道	札幌市	センチュリーロイヤルホテル スカイレストランロンド	マンゴー(宮崎県)	マンゴーのジェラートとマンゴーヨーグルトのガトー
25	北海道	札幌市	センチュリーロイヤルホテル ユーヨーテラスサッポロ	マンゴー(宮崎県)	メロンとマンゴー入りパワーサラダ
26	北海道	札幌市	センチュリーロイヤルホテル 日本料理北乃路	マンゴー(宮崎県)	メロン・マンゴー入り牛乳プリン
27	北海道	札幌市	どんぐり 山鼻店	マンゴー(沖縄県)	マンゴーバナナコッタ
28	北海道	札幌市	どんぐり 山鼻店	マンゴー(沖縄県)	マンゴー大福
29	北海道	札幌市	どんぐり アリオ札幌店	マンゴー(沖縄県)	マンゴーフロマージュ
30	北海道	江別市	どんぐり 大麻店	マンゴー(沖縄県)	マンゴーデニッシュ
31	北海道	札幌市	どんぐり 大通り店	マンゴー(沖縄県)	マンゴーとフルーツのタルト
32	北海道	札幌市	どんぐり 西岡店	マンゴー(沖縄県)	マンゴーのオムレット
33	北海道	札幌市	どんぐり 琴似店	マンゴー(沖縄県)	マンゴーのプリンソフト
34	北海道	札幌市	どんぐり 新札幌店	マンゴー(沖縄県)	マンゴーのロールケーキ
35	宮城県	仙台市	ウェスティンホテル仙台 レストランシンフォニー	マンゴー(宮崎県)	マンゴーのムース～沖縄県産マンゴーを添えて～
36	宮城県	仙台市	フランチェスカ	マンゴー(沖縄県)	沖縄県産マンゴーのカノーロ
37	東京都	葛飾区	ピッツェリア・ダ・タサキ金町本店	マンゴー(沖縄県)	マンゴーフレンチトースト
38	東京都	葛飾区	ピッツェリア・ダ・タサキ亀有店	マンゴー(沖縄県)	マンゴープリン
39	東京都	葛飾区	バスタバールタサキ金町店	マンゴー(沖縄県)	マンゴーバナナコッタ
40	東京都	葛飾区	バスタバールタサキ金町店	マンゴー(沖縄県)	マンゴーパフェ
41	東京都	江東区	魚河岸・鮎文	マンゴー(沖縄県)	おまかせソースのデザート
42	東京都	墨田区	中国料理CHINOIS	マンゴー(沖縄県)	国産マンゴープリン
43	東京都	墨田区	中国料理CHINOIS	マンゴー(沖縄県)	国産マンゴーと杏仁の3層プリン
44	東京都	墨田区	中国料理CHINOIS	マンゴー(沖縄県)	天然エビのマンゴークリームソース
45	東京都	墨田区	中国料理CHINOIS	マンゴー(沖縄県)	マンゴーサンGLリア・ブランカ(白ワインベース)
46	東京都	足立区	Pizzeria RUBINO	マンゴー(沖縄県)	たっぷりマンゴーピッツァ
47	東京都	足立区	Pizzeria RUBINO	マンゴー(沖縄県)	生ハムマンゴー～マスカルポーネとハチミツ添え～
48	東京都	足立区	台所料理 あじ彩	マンゴー(沖縄県)	鬼マンゴーサワー
49	東京都	足立区	meat bar LEONE	マンゴー(沖縄県)	マンゴーパルフェ
50	東京都	足立区	キッチンカフー	マンゴー(沖縄県)	沖縄県産マンゴーとエビのカクテル～ヨーグルトソース添え～
51	東京都	足立区	キッチンカフー	マンゴー(沖縄県)	沖縄県産マンゴーのパフェ
52	東京都	足立区	イタリア料理Ciao!!	マンゴー(沖縄県)	生ハムマンゴー～マスカルポーネとハチミツを添えて～
53	東京都	足立区	イタリア料理Ciao!!	マンゴー(沖縄県)	沖縄県産マンゴードレッシングのサラダ
54	東京都	文京区	イタリア料理Ciao!! Centro	マンゴー(沖縄県)	生ハム×マンゴー
55	東京都	文京区	イタリア料理Ciao!! Centro	マンゴー(沖縄県)	冷製バスタ(生ハム×マンゴー)
56	東京都	足立区	ダルビッシュ	マンゴー(沖縄県)	マンゴーアイス
57	東京都	足立区	博多串焼みなみ	マンゴー(沖縄県)	生マンゴーサワー
58	東京都	足立区	中華食堂居酒屋みなみ	マンゴー(沖縄県)	マンゴーサワー
59	東京都	足立区	博多屋台串 山笠	マンゴー(沖縄県)	マンゴーのカプレーゼ
60	東京都	千代田区	発酵料理につぼんのひとさら	マンゴー(沖縄県)	マンゴー甘酒パフェ
61	東京都	千代田区	発酵料理につぼんのひとさら	マンゴー(沖縄県)	ノンシュガースイーツ沖縄県産マンゴープリン
62	東京都	立川市	ノースリンクCoffee & Tea Tachikawa stage garden	マンゴー(沖縄県)	アサイーカップ
63	東京都	立川市	ノースリンクCoffee & Tea Tachikawa stage garden	マンゴー(沖縄県)	パワービーガン/クロワッサンサンド
64	東京都	立川市	ノースリンクCoffee & Tea Tachikawa stage garden	マンゴー(沖縄県)	パワービーガン/サラダ
65	東京都	葛飾区	もんじゃ・お好み焼きさくらんぼ	マンゴー(沖縄県)	マンゴーかき氷
66	東京都	渋谷区	レストランシンシア	マンゴー(沖縄県)	沖縄マンゴーにアマゾンカカオの酸味を合わせて
67	東京都	渋谷区	レストランシンシア	マンゴー(沖縄県)	沖縄県産マンゴーのパイ
68	東京都	渋谷区	le Lion	マンゴー(沖縄県)	沖縄産マンゴーのリエジョワ
69	東京都	豊島区	Brasserie le Lion	マンゴー(沖縄県)	沖縄県産マンゴーのタルト
70	東京都	目黒区	モンサンクレール	マンゴー(宮崎県)	プレミアムセゾン 宮崎マンゴー
71	東京都	目黒区	モンサンクレール	マンゴー(宮崎県)	プレミアムタルトセゾン 宮崎マンゴー
72	東京都	目黒区	自由が丘ロール屋	マンゴー(宮崎県)	マンゴーのロール
73	東京都	豊島区	カシータ池袋	マンゴー(宮崎県)	宮崎マンゴーのバナナコッタ
74	東京都	豊島区	カシータ池袋	マンゴー(宮崎県)	たっぷり宮崎完熟マンゴー
75	東京都	渋谷区	レストラン Casita (株式会社 サニーテーブル)	マンゴー(宮崎県)	たっぷり宮崎マンゴーのパンタコッタ
76	石川県	七尾市	LE MUSEE DE H	マンゴー(鹿児島県)	マンゴープリン
77	石川県	七尾市	LE MUSEE DE H	マンゴー(鹿児島県)	フルティエマンゴー
78	神奈川県	川崎市	久地パン	マンゴー(鹿児島県)	マンゴープリン
79	神奈川県	川崎市	久地パン	マンゴー(鹿児島県)	マンゴーパッションタルト
80	愛知県	名古屋市	FORTISSIMO H	マンゴー(鹿児島県)	鹿児島マンゴータルト
81	愛知県	名古屋市	FORTISSIMO H	マンゴー(鹿児島県)	鹿児島マンゴーセゾン
82	三重県	三重郡菟野	Confiture H	マンゴー(鹿児島県)	タルトマンゴー
83	三重県	三重郡菟野	Confiture H	マンゴー(鹿児島県)	マンゴーロール
84					

■メニュー開発実施状況（イチゴ）（表－4）

No.	都道府県	市町村名	店名	使用果実	新商品の形態
1	北海道	札幌市	trattoria Dellamore	イチゴ（群馬県）	苺とオレンジでマリネしたアトランティックサーモンのタルタル仕立て
2	北海道	札幌市	trattoria Dellamore	イチゴ（群馬県）	生ハムのクロカンテ添え 苺のリゾット
3	北海道	札幌市	trattoria Dellamore	イチゴ（群馬県）	苺の軽いセミフレッド 苺とはちみつのソース
4	北海道	札幌市	ユーヨーテラスサッポロ（センチュリーロイヤル）	イチゴ（栃木県）	いちごのショートケーキ（朝食ビュッフェの一品）
5	北海道	札幌市	ユーヨーテラスサッポロ（センチュリーロイヤルホテル）	イチゴ（栃木県）	いちごをふんだんに使用したフルーツサラダ（朝食ビュッフェの一品）
6	北海道	札幌市	北乃路（センチュリーロイヤルホテル）	イチゴ（栃木県）	とちおとめとモッツアレラチーズ入りの牛乳 玉子焼き
7	北海道	札幌市	北乃路（センチュリーロイヤルホテル）	イチゴ（栃木県）	とちおとめの焼き鳥串
8	北海道	札幌市	ロンド（センチュリーロイヤルホテル）	イチゴ（栃木県）	イチゴムースとローズジュレ 1匹の子猫に仕立てて
9	北海道	札幌市	ロンド（センチュリーロイヤルホテル）	イチゴ（栃木県）	とちおとめのアーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ
10	北海道	札幌市	ロンド（センチュリーロイヤルホテル）	イチゴ（栃木県）	とちおとめのピクルス
11	宮城県	仙台市	francesca（フランチェスカ）	イチゴ（栃木県）	イチゴのドルチェ（クッキーカップにイチゴのムース、イチゴジェラート）
12	宮城県	仙台市	シンフォニー（ウェスティンホテル仙台）	イチゴ（栃木県）	ウィークエンドアフタヌーンマルシェ
13	埼玉県	新座市	焼肉割烹33 ThirtyThree	イチゴ（熊本県）	うにちごロール
14	埼玉県	浦和市	レストランRPR（浦和ロイヤルバインズ）	イチゴ	苺と桜のクープ（コース料理のデザート）
15	埼玉県	浦和市	ベストリーショップ ラモーラ（浦和ロイヤルバインズ）	イチゴ	フレジェ
16	千葉県	浦安市	フォンタナ（ホテルオークラ東京ベイ）	イチゴ	白身魚のムースのカダイフ巻き いちご添え・いちごサンドイッチ
17	千葉県	浦安市	テラスカフェレストラン（ホテルオークラ東京ベイ）	イチゴ	いちごとピスタチオのシュークリーム 他 春のスイーツ
18	千葉県	浦安市	桃花林（ホテルオークラ東京ベイ）	イチゴ	いちごのマカロン・いちごマドレーヌ
19	千葉県	浦安市	羽衣（ホテルオークラ東京ベイ）	イチゴ	ストロベリースパークリング・ストロベリーゼリー
20	千葉県	浦安市	ベーカーリーショップ（ホテルオークラ東京ベイ）	イチゴ	ストロベリーブレッド・イチゴのタルト
21	千葉県	浦安市	シルバ（ヒルトン東京ベイ）	イチゴ	ハートフルアフタヌーンティー
22	千葉県	浦安市	ラウンジ・オー（ヒルトン東京ベイ）	イチゴ	デザートビュッフェ「Only Love Strawberry」
23	千葉県	浦安市	トスティーナ（シェラトン・グランデ・トーキョー・ベイ）	イチゴ	ハッピーズプリング イチゴのデニッシュ・イチゴのメロンパン
24	千葉県	浦安市	グランカフェ（シェラトン・グランデ・トーキョー・ベイ）	イチゴ	イチゴのミルフィーユ（インターナショナルビュッフェのデザート）
25	千葉県	浦安市	鉄板焼レストラン 舞浜（シェラトン・グランデ・トーキョー・ベイ）	イチゴ	ハッピーズプリング デザート盛り合わせ
26	千葉県	浦安市	ガレリアカフェ（シェラトン・グランデ・トーキョー・ベイ）	イチゴ	イチゴのタルト
27	千葉県	浦安市	インルームダイニング（シェラトン・グランデ・トーキョー・ベイ）	イチゴ	春のスイーツボックス
28	千葉県	浦安市	クラブラウンジ（シェラトン・グランデ・トーキョー・ベイ）	イチゴ	ティータイムメニュー
29	千葉県	浦安市	ブライダルサロン（シェラトン・グランデ・トーキョー・ベイ）	イチゴ	ハッピーズプリング デザート盛り合わせ
30	東京都	渋谷区	シンシア	イチゴ（熊本県）	コースのデセール
31	東京都	港区	アクアバッツァ	イチゴ（熊本県）	イチゴのティラミス
32	東京都	港区	分とく山	イチゴ（熊本県）	安倍川いちご
33	東京都	港区	分とく山	イチゴ（熊本県）	石垣いちご
34	東京都	港区	分とく山	イチゴ（熊本県）	豆乳しるこ
35	東京都	豊島区	Mo's Café	イチゴ（熊本県）	ゆうべにと帆立のカルパッチョ
36	東京都	豊島区	Mo's Café	イチゴ（熊本県）	合鴨胸肉のロースト、三種のベリーのソース
37	東京都	豊島区	Mo's Café	イチゴ（熊本県）	ゆうべにのアイスクリーム
38	東京都	豊島区	Mo's Café	イチゴ（熊本県）	ゆうべにのコンフィチュール
39	東京都	足立区	イタリア料理 Ciao!!	イチゴ（熊本県）	苺とティラミスのミニパルフェ
40	東京都	港区	Wakiya一笑美茶楼	イチゴ（群馬県）	苺のココナッツ団子
41	東京都	港区	Wakiya一笑美茶楼	イチゴ（群馬県）	苺のプリンとアイスクリーム
42	東京都	港区	トゥーランドット臥龍居	イチゴ（群馬県）	苺の香り揚げ
43	東京都	港区	トゥーランドット臥龍居	イチゴ（群馬県）	苺のミルフィーユ酢豚
44	東京都	足立区	季節料理 潮彩	イチゴ（群馬県）	イチゴサワー
45	東京都	足立区	季節料理 潮彩	イチゴ（群馬県）	イチゴコンフィチュール
46	東京都	足立区	季節料理 潮彩	イチゴ（群馬県）	苺とハムのサラダ
47	東京都	江戸川区	ゴローズ・キャフェ	イチゴ（栃木県）	イチゴバター
48	東京都	江戸川区	ゴローズ・キャフェ	イチゴ（栃木県）	スカイベリーとベドロヒメネスのマリージュ
49	東京都	中央区	シェ・イノ	イチゴ（佐賀県）	いちごさんのスープドフレーズ
50	東京都	中央区	シェ・イノ	イチゴ（佐賀県）	いちごさんのタルトフレーズ
51	東京都	中央区	シェ・イノ	イチゴ（佐賀県）	いちごさんのコンフィチュール
52	東京都	江戸川区	フォーションズカフェ	イチゴ（熊本県）	いちごのチョコレイトタルト
53	東京都	江戸川区	フォーションズカフェ	イチゴ（熊本県）	いちごサンド
54	東京都	墨田区	中国料理 シノワ	イチゴ（栃木県）	スカイベリーの杏仁豆腐
55	東京都	墨田区	中国料理 シノワ	イチゴ（栃木県）	スカイベリーと自家製甘酒のジェラート
56	東京都	墨田区	中国料理 シノワ	イチゴ（栃木県）	スカイベリー春の気巡り薬膳茶
57	東京都	墨田区	中国料理 シノワ	イチゴ（栃木県）	スカイベリーのサングリア（白、赤、ロゼ）
58	東京都	墨田区	中国料理 シノワ	イチゴ（栃木県）	スカイベリーのホットワイン（白、赤、ロゼ）
59	東京都	渋谷区	Le Lion（ルリオン）	イチゴ（栃木県）	栃木県産スカイベリーのタルト
60	東京都	豊島区	Brasserie Le Lion	イチゴ（栃木県）	栃木県産スカイベリーを使ったフレジェ
61	東京都	千代田区	インルームダイニング（パレスホテル東京）	イチゴ	季節のフルーツセット
62	東京都	千代田区	ガルドマンジェ（パレスホテル東京）	イチゴ	バレンタインディナーのデザート
63	東京都	千代田区	グランドキッチン（パレスホテル）	イチゴ	コース料理のデザート
64	東京都	千代田区	調理部ベーカーリー&ベストリー課ベストリー（パレスホテル）	イチゴ	ストロベリードーム
65	東京都	千代田区	調理部ベーカーリー&ベストリー課ベーカーリー（パレスホテル）	イチゴ	ストロベリーサンド
66	東京都	豊島区	ダイニング&バー オーヴェスト（ホテルメトロポリタン）	イチゴ	パティオ・フレーズ
67	東京都	豊島区	キュージナーズ（ホテルメトロポリタン）	イチゴ	苺のモンブラン
68	東京都	豊島区	クロスダイニング（ホテルメトロポリタン）	イチゴ	苺ショートケーキ
69	東京都	豊島区	すずかけラウンジ（ホテルメトロポリタン）	イチゴ	フルーツロール
70	東京都	豊島区	ベストリーショップ（ホテルメトロポリタン）	イチゴ	シャンティフレーズ

No.	都道府県	市町村名	店名	使用果実	新商品の形態
71	東京都	豊島区	花むさし(ホテルメトロポリタン)	イチゴ	いちごのアイス・いちご大福
72	東京都	豊島区	桂林(ホテルメトロポリタン)	イチゴ	苺のムース
73	東京都	豊島区	旬香 (ホテルメトロポリタン)	イチゴ	苺のタルト
74	東京都	千代田区	アトリウム(東京ステーションホテル)	イチゴ	あまおうイチゴのパヴァロア
75	東京都	千代田区	カメリア(東京ステーションホテル)	イチゴ	ストロベリーフィズ
76	東京都	千代田区	宴会調理デザート (東京ステーションホテル)	イチゴ	チーズケーキ 旬のフルーツ添え
77	東京都	千代田区	ロビラウンジ (東京ステーションホテル)	イチゴ	ミガキイチゴのフルーツタルト
78	東京都	千代田区	ブランルージュ (東京ステーションホテル)	イチゴ	いちごのムース
79	東京都	千代田区	Dining & Bar (T E N Q O O)	イチゴ	いちごとチョコのバルフェ
80	東京都	千代田区	The Bar by (アマン東京)	イチゴ	ミガキイチゴのスムージー
81	東京都	千代田区	武蔵 (アマン東京)	イチゴ	イチゴのカクテル
82	東京都	千代田区	メインキッチン (アマン東京)	イチゴ	抹茶とホワイトチョコレートのケーキ
83	東京都	千代田区	アルヴェ (アマン東京)	イチゴ	いちごのジュレとチーズムース ビスタチオ添え
84	東京都	千代田区	ルームサービス (アマン東京)	イチゴ	ミガキイチゴとフレッシュベリー盛り合わせ
85	東京都	千代田区	ザ・ラウンジ (アマン東京)	イチゴ	ガトーショコラ ストロベリー添え
86	東京都	千代田区	(アマン東京)	イチゴ	いちごとビスタチオの一口タルト
87	東京都	千代田区	ザ・カフェ (アマン東京)	イチゴ	マスカルポーネといちごのタルト
88	東京都	千代田区	パティスリーエドモント (ホテルメトロポリタンエドモント)	イチゴ	ケーキ各種
89	東京都	千代田区	カフェ ベルテンボ (ホテルメトロポリタンエドモント)	イチゴ	苺のフルーツサンド、苺あんぱん
90	東京都	港区	CHIANTI 西麻布店	イチゴ	ホワイトチョコレートのムース
91	東京都	港区	CHIANTI 飯倉本店	イチゴ	ストロベリーミルフィーユ
92	東京都	港区	クラブレストラン (アークヒルズ)	イチゴ	おとめのバルフェ
93	東京都	港区	FENNDI CAFFE	イチゴ	苺のプレートとドリンクセット
94	東京都	港区	The GRAND 表参道	イチゴ	苺のチーズケーキ
95	東京都	港区	GARDEN café	イチゴ	苺のミルフィーユ
96	東京都	港区	ATRIUM	イチゴ	ストロベリーチーズケーキ
97	東京都	港区	The SALON	イチゴ	苺のアイスクリーム
98	東京都	江東区	LA PERLE DE MER	イチゴ	フルーツロール
99	東京都	江戸川区	VILLA PARIS (アニヴェスセル豊洲)	イチゴ	Always & Forever !
100	東京都	江戸川区	Café ALI DORATE	イチゴ	いちごのアフタヌーンティー
101	東京都	港区	Pastry shop (虎ノ門ヒルズ森タワー)	イチゴ	あまおうのショートケーキ
102	東京都	港区	ルーフトップバー (虎ノ門ヒルズ森タワー)	イチゴ	ベリータルト
103	東京都	港区	SUSHI (虎ノ門ヒルズ森タワー)	イチゴ	季節のデザート盛り合わせ
104	東京都	港区	The Tavrri-Grill & Rounge (虎ノ門ヒルズ森タワー)	イチゴ	ショコラベリー
105	東京都	港区	BeBu (虎ノ門ヒルズ森タワー)	イチゴ	ムース・オ・フリーズ
106	東京都	港区	オールディダイニング「フレンチキッチン」(グランドハイアット東京)	イチゴ	ウエルカムショートケーキ
107	東京都	港区	ベストリーブティック (グランドハイアット東京)	イチゴ	ショートケーキ
108	東京都	港区	中国料理 「チャイナルーム」(グランドハイアット東京)	イチゴ	チーズムース苺ソース添え
109	東京都	港区	オールディダイニング「フレンチキッチン」(グランドハイアット東京)	イチゴ	みがきいちごのデニッシュ
110	東京都	港区	バーラウンジ 「マデュロ」(グランドハイアット東京)	イチゴ	ストロベリーカクテル
111	東京都	港区	フィオレンティーナ (グランドハイアット東京)	イチゴ	克蘭チストロベリー
112	東京都	港区	ステーキハウス 「オークドア」(グランドハイアット東京)	イチゴ	キャラメルアイスクリーム季節のフルーツ添え
113	東京都	港区	日本料理 旬房 (グランドハイアット東京)	イチゴ	彩り弁当 旬彩
114	東京都	港区	エグゼクティブラウンジ (グランドハイアット東京)	イチゴ	シャンパンゼリーをまとったあまおういちご
115	東京都	港区	けやき坂 (グランドハイアット東京)	イチゴ	タルトフリーズ
116	東京都	港区	ルームサービス (グランドハイアット東京)	イチゴ	あまおう苺のスムージー
117	東京都	目黒区	ガストロノミー・ジョエル・ロブション (ロブション)	イチゴ	スフェール福岡産あまおうと牛乳のアイスを閉じ込めて
118	東京都	目黒区	ルージュ・バー (ロブション)	イチゴ	シャンパンフリーフローのための一品
119	東京都	目黒区	ラ・テーブル・ドゥ・ジョエル・ロブション (ロブション)	イチゴ	プリフィクスコースの一品
120	東京都	目黒区	ラ・ブティックドゥジョエル・ロブション (ロブションラボラトワール)	イチゴ	春のモンブラン
121	東京都	港区	フィフティワン (六本木ヒルズクラブ)	イチゴ	北海道マスカルポーネチーズのアイスクリーム 苺の赤ワインコンポート
122	東京都	港区	ラ・クチャーナ (六本木ヒルズクラブ)	イチゴ	マスカルポーネチーズのムース 完熟苺のソース添え
123	東京都	港区	ブルールーム (東京エディション虎ノ門)	イチゴ	フロマージュ
124	東京都	港区	The Lobby Bar (東京エディション虎ノ門)	イチゴ	フロマージュ
125	東京都	港区	The Jade Room (東京エディション虎ノ門)	イチゴ	春のモンブラン ジェラート添え
126	東京都	目黒区	ヴィクターズ (ウェスティンホテル東京)	イチゴ	マスカルポーネのクリームブリュレ
127	東京都	目黒区	中国料理 龍元内 (ウェスティンホテル東京)	イチゴ	マンゴープリン季節のフルーツ添え
128	東京都	目黒区	The Bar (ウェスティンホテル東京)	イチゴ	季節のフルーツ盛り合わせ
129	東京都	目黒区	ルームサービス (ウェスティンホテル東京)	イチゴ	フレッシュストロベリーオートミール、小菓子盛り合わせ
130	東京都	目黒区	The Bakery (ウェスティンホテル東京)	イチゴ	いちごのパンプディング

No.	都道府県	市町村名	店名	使用果実	新商品の形態
131	東京都	目黒区	日本料理 舞（ウェスティンホテル東京）	イチゴ	ベリーのコンポート
132	東京都	目黒区	ザ・テラス（ウェスティンホテル東京）	イチゴ	ストロベリーパルフェ
133	東京都	目黒区	ザ・テラスラウンジ（ウェスティンホテル東京）	イチゴ	いちごのヨーグルトパルフェ
134	東京都	目黒区	エグゼクティブラウンジ（ウェスティンホテル東京）	イチゴ	ティータイムデザート
135	東京都	目黒区	DeLi（ウェスティンホテル東京）	イチゴ	苺のパナコッタ
136	東京都	目黒区	ベストリーブティック（ウェスティンホテル東京）	イチゴ	みがきいちごのストロベリーショートケーキ
137	東京都	港区	TOWERS（リッツカールトン東京）	イチゴ	村田苺のチーズビスキュイ
138	東京都	港区	TOWERS（リッツカールトン東京）	イチゴ	ストロベリーシュー
139	東京都	港区	HINOKIZAKA（リッツカールトン東京）	イチゴ	嶺岡豆腐 季節のフルーツ添え
140	東京都	港区	Café & Deli（リッツカールトン東京）	イチゴ	フレジェ
141	東京都	港区	Café & Deli（リッツカールトン東京）	イチゴ	ストロベリートーム
142	東京都	港区	The Bar（リッツカールトン東京）	イチゴ	リッツスビリッツ フレッシュストロベリー
143	東京都	港区	The Bar（リッツカールトン東京）	イチゴ	リッツスビリッツ
144	東京都	港区	The Lpby Lounge（リッツカールトン東京）	イチゴ	ストロベリーヘブンリーティー用
145	東京都	港区	The Lpby Lounge（リッツカールトン東京）	イチゴ	ストロベリーヘブンリーティー用
146	東京都	港区	Members Lounge（リッツカールトン東京）	イチゴ	ミックスベリー
147	東京都	港区	宴会ベストリー（リッツカールトン東京）	イチゴ	小菓子
148	東京都	港区	IN ROOM DINING（リッツカールトン東京）	イチゴ	ウエルカムBOX
149	東京都	千代田区	オールディダイニング「オリガミ」（キャピトルホテル東急）	イチゴ	フォアグラを忍ばせたフィレステーキのシャルロット仕立て
150	東京都	千代田区	ラウンジ「オリガミ」（キャピトルホテル東急）	イチゴ	ザ・キャピトル アフタヌーンティー
151	東京都	千代田区	ベストリーブティック「オリガミ」（キャピトルホテル東急）	イチゴ	苺のロールケーキ
152	東京都	千代田区	ザ・キャピトルバー（キャピトルホテル東急）	イチゴ	ストロベリーパフェ
153	東京都	千代田区	日本料理「水簾」（キャピトルホテル東急）	イチゴ	フレッシュストロベリーアイス
154	東京都	千代田区	中華料理「星が丘」（キャピトルホテル東急）	イチゴ	小さい苺のパフェ
155	東京都	千代田区	インルームダイニング（キャピトルホテル東急）	イチゴ	ストロベリーナイト＆モーニング
156	東京都	千代田区	パンケット ザ・キャピトルホテル東急（キャピトルホテル東急）	イチゴ	苺とアスパラ、生ハムのアンサンブル 苺のスープとともに苺と海老のスパゲッティ カラスミの香り
157	東京都	港区	コラージュ（コンラッド東京）	イチゴ	プチケーキ盛り合わせ
158	東京都	港区	セリーズ（コンラッド東京）	イチゴ	イチゴとヨーグルトのムース
159	東京都	港区	チャイナブルー（コンラッド東京）	イチゴ	イチゴムースのドーム
160	東京都	港区	トゥエンティエイト（コンラッド東京）	イチゴ	いちごのアフタヌーンティー
161	東京都	港区	風花（コンラッド東京）	イチゴ	いちごのプチケーキ
162	東京都	新宿区	日本料理「十二颯」（ヒルトン東京）	イチゴ	コース料理のデザート
163	東京都	新宿区	インルームダイニング（ヒルトン東京）	イチゴ	フルーツ盛り合わせ
164	東京都	新宿区	エグゼクティブラウンジ（ヒルトン東京）	イチゴ	スイーツ盛り合わせ
165	東京都	新宿区	宴会（ヒルトン東京）	イチゴ	ストロベリーホワイトケーキ
166	東京都	新宿区	バーラウンジ Z A T T A（ヒルトン東京）	イチゴ	フルーツスティック
167	東京都	新宿区	マーブルラウンジ（ヒルトン東京）	イチゴ	春を呼ぶフレジェ（ストロベリースイーツフェア）
168	東京都	新宿区	メトロポリタングリル（ヒルトン東京）	イチゴ	アリスのストロベリーカーニバル（苺とバラのタルト）
169	東京都	新宿区	セント・ジョージ・バー（ヒルトン東京）	イチゴ	苺ティラミスポート
170	東京都	新宿区	中国料理「王朝」（ヒルトン東京）	イチゴ	アリスのシノワズリなお茶会 点心＆ランチビュッフェ
171	東京都	新宿区	日本料理「十二颯」（ヒルトン東京）	イチゴ	パンブキンムース とちあいかを添えて
172	東京都	新宿区	パティセリー「FLLOU」（ヒルトン東京）	イチゴ	リースショートケーキ
173	東京都	新宿区	マーブルラウンジ（ヒルトン東京）	イチゴ	いちごのビスターチオのケーキ
174	東京都	新宿区	メトロポリタングリル（ヒルトン東京）	イチゴ	苺とバラのタルト
175	東京都	新宿区	日本料理「十二颯」（ヒルトン東京）	イチゴ	いちごのくずきり
176	東京都	新宿区	ヒルトン東京 チョコレートブティック（ヒルトン東京）	イチゴ	村田苺のフルーツサンド
177	東京都	港区	Whisk（メズム東京）	イチゴ	パースディショートケーキ
178	東京都	港区	Chef's Theatre（メズム東京）	イチゴ	フルーツ盛り合わせプレートの中の一部
179	東京都	新宿区	カクテル&ティーラウンジ（京王プラザホテル）	イチゴ	イチゴのフレッシュカクテル
180	東京都	新宿区	カラオケ47（京王プラザホテル）	イチゴ	フルーツサンド
181	東京都	新宿区	スーパービュッフェ グラスコート（京王プラザホテル）	イチゴ	バレンタイン アフタヌーンティー
182	東京都	新宿区	デュオフルシエット（京王プラザホテル）	イチゴ	いちごタルト
183	東京都	新宿区	フードブティック ポピンズ（京王プラザホテル）	イチゴ	ケーキ各種
184	東京都	新宿区	メインバー プリアン（京王プラザホテル）	イチゴ	フレッシュ苺のジュース
185	東京都	新宿区	宴会（京王プラザホテル）	イチゴ	ミガキイチゴを使ったオリジナルパースディケーキ
186	東京都	新宿区	樹林（京王プラザホテル）	イチゴ	いちごのカスタードデニッシュ
187	東京都	新宿区	南園（京王プラザホテル）	イチゴ	いちごタルト
188	東京都	新宿区	スカイラウンジ オーロラ（京王プラザホテル）	イチゴ	フローズンストロベリーのシャンパンカクテル
189	東京都	新宿区	アート&ティーラウンジ デュエット（京王プラザホテル）	イチゴ	ストロベリーヨーグルトパルフェ
190	東京都	新宿区	ニューヨークバー（パークハイアット東京）	イチゴ	フルーツサラダ

No.	都道府県	市町村名	店名	使用果実	新商品の形態
191	東京都	新宿区	D e l i (パークハイアット東京)	イチゴ	ガトーフリーズ
192	東京都	品川区	ACホテル東京銀座 (マリオット)	イチゴ	【卒旅】宿泊プラン 部屋だし料理
193	東京都	品川区	ACホテル東京銀座 (マリオット)	イチゴ	苺づくしのデザート
194	東京都	新宿区	ジランドール (パークハイアット東京)	イチゴ	ストロベリータルト
195	東京都	新宿区	ニューヨークグリル (パークハイアット東京)	イチゴ	フルーツ盛り合わせ
196	東京都	新宿区	梢 (パークハイアット東京)	イチゴ	コースの水菓子
197	東京都	新宿区	ピークラウンジ (パークハイアット東京)	イチゴ	ストロベリーデニッシュ
198	東京都	新宿区	パンケット (パークハイアット東京)	イチゴ	イチゴのパヴァロア (バレンタインディナー宴会コース)
199	東京都	新宿区	ベストリーブティック (パークハイアット東京)	イチゴ	ストロベリーショート
200	東京都	新宿区	中国料理「翡翠宮」 (ハイアットジェンシー)	イチゴ	いちごの杏仁ゼリー
201	東京都	新宿区	カフェパントリー (ハイアットジェンシー)	イチゴ	ストロベリーフェア (いちごのミニパフェ)
202	東京都	新宿区	カフェパントリー (ハイアットジェンシー)	イチゴ	いちごのパンケーキ
203	東京都	新宿区	カフェパントリー (ハイアットジェンシー)	イチゴ	いちごのワッフル
204	東京都	新宿区	カフェパントリー (ハイアットジェンシー)	イチゴ	いちごのフレンチトースト
205	東京都	新宿区	カフェパントリー (ハイアットジェンシー)	イチゴ	いちごと生ハムのピッツァ
206	東京都	新宿区	カフェパントリー (ハイアットジェンシー)	イチゴ	いちごとローストビーフ
207	東京都	新宿区	ペーカリーブティック (ハイアットジェンシー)	イチゴ	いちごのプレミアムミルクブレッド
208	東京都	新宿区	ペーカリーブティック (ハイアットジェンシー)	イチゴ	いちごのデニッシュ
209	東京都	新宿区	ブラッセリー「Vicky's」 (ハイアットジェンシー)	イチゴ	いちごのアフタヌーンティー マカロン食べ放題
210	東京都	新宿区	ルームサービス (ハイアットジェンシー)	イチゴ	イチゴのデニッシュ
211	東京都	新宿区	パンケット (ハイアットジェンシー)	イチゴ	いちごのフレジエ
212	東京都	新宿区	ベストリーブティック (ハイアットジェンシー)	イチゴ	ストロベリーロール、いちごのプディング
213	東京都	新宿区	ラウンジ (ハイアットジェンシー)	イチゴ	フルーツティー
214	東京都	新宿区	サザンタワーダイニング (小田急ホテルセンチュリーサザンタワー)	イチゴ	ストロベリーフェア・ストロベリーアフタヌーンティー
215	東京都	新宿区	サウスコート (小田急ホテルセンチュリーサザンタワー)	イチゴ	ストロベリーカクテル3種、ストロベリーショートケーキ
216	東京都	渋谷区	青山カシータ	イチゴ	ミガキイチゴのパンナコッタ
217	東京都	渋谷区	青山カシータ	イチゴ	ゴルゴンゾーラチーズケーキ イチゴ添え
218	東京都	中央区	銀座カシータ	イチゴ	苺と生ハムのサラダ
219	東京都	中央区	銀座カシータ	イチゴ	ミガキイチゴのスパークリング
220	東京都	豊島区	オーシャンカシータ	イチゴ	モッツアレラチーズと生ハムのサラダ イチゴソース
221	東京都	豊島区	オーシャンカシータ	イチゴ	フレッシュ苺のジュレ
222	東京都	中野区	えごたいえ	イチゴ	ミガキイチゴのバルフェ
223	東京都	中野区	えごたいえ	イチゴ	ガトーショコラ苺添え
224	東京都	渋谷区	青山食堂	イチゴ	ミガキイチゴのカaramel和風アイスクリーム
225	東京都	中央区	銀座マルキーズ	イチゴ	アントルメ フリュイ 15cm
226	東京都	中央区	銀座マルキーズ イベント	イチゴ	プレミアムガトーフリーズ
227	東京都	千代田区	東京えんとつcafé	イチゴ	苺えんとつ
228	東京都	墨田区	グローバルフードラボラトリー	イチゴ	ストロベリーマリアージュ
229	神奈川県	横浜市	フレンチ「ベイ・ビュー」(横浜ベイシェラトン)	イチゴ	オプション 苺のショートケーキ4号
230	神奈川県	横浜市	オールデイビュッフェ「コンパス」(横浜ベイシェラトン)	イチゴ	いちごのショートケーキ
231	神奈川県	横浜市	ベストリーショップ「ドーレ」(横浜ベイシェラトン)	イチゴ	いちごのミルクブレッド
232	神奈川県	横浜市	スカイラウンジ「ベイ・ビュー」(横浜ベイシェラトン)	イチゴ	ストロベリースイーツビュッフェ2021
233	神奈川県	横浜市	シーウィンド (横浜ベイシェラトン)	イチゴ	Sweets Parade ~ストロベリー~
234	神奈川県	横浜市	クイーンアリス (横浜ベイ東急)	イチゴ	いちごのパヴァロア
235	神奈川県	横浜市	カフェスカ (横浜ベイ東急)	イチゴ	ストロベリージャーニー (1)
236	神奈川県	横浜市	カフェスカ (横浜ベイ東急)	イチゴ	ストロベリージャーニー (2)
237	神奈川県	横浜市	ラウンジ ソマーハウス (横浜ベイ東急)	イチゴ	ガトーフリーズ
238	神奈川県	川崎市	Terrace and Table(ホテルメトロポリタン川崎)	イチゴ	フルーツバルフェ
239	神奈川県	川崎市	ベストリー (ホテルメトロポリタン川崎)	イチゴ	フルーツパンケーキ
240	神奈川県	横浜市	Café FOREST MAISON	イチゴ	ショートケーキ
241	神奈川県	横浜市	Café OCEAN VILLA	イチゴ	苺のモンブラン

■メニュー開発実施状況（大葉）（表-5）

No.	都道府県	市町村名	店名	使用果実	新商品の形態
1	北海道	札幌市	trattoria Dellamore	大葉	真たちのポッシェ サルサベルデソース
2	北海道	札幌市	trattoria Dellamore	大葉	鶏肉と大葉のジェノパソース風ソース

2) 新メニュー開発例

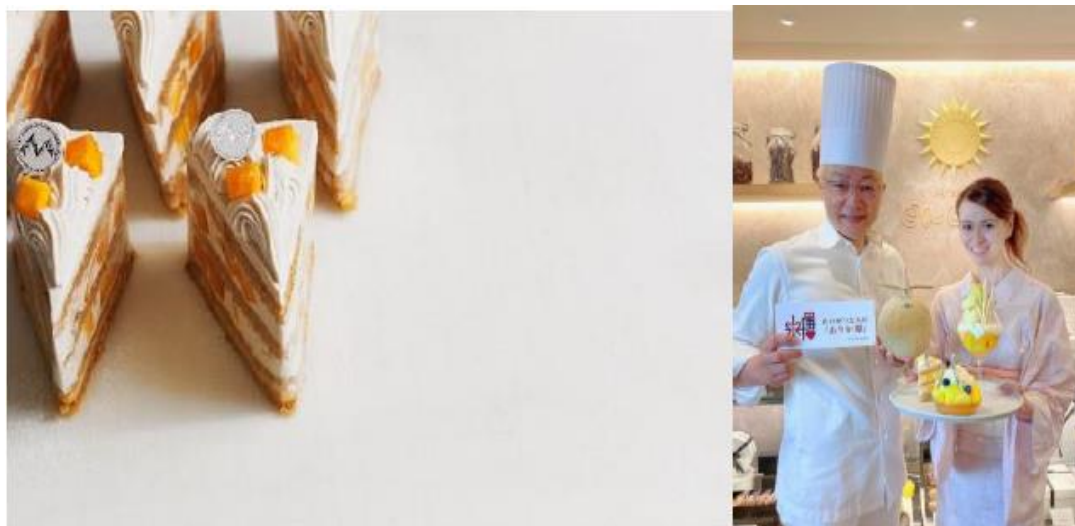
①マンゴー

○「Premiere saison de gateau MIYAZAKI Margue プレミアムセゾン 宮崎マンゴー」;
; モンサンクレール(東京都目黒区自由が丘)

辻口博啓シェフがオーナーパティシエである「モンサンクレール」において、糖度
抜群の完熟宮崎マンゴーを、北海道産小麦・那須御養卵・石垣島さとうきび黒糖・
和三盆糖と合わせ丁寧に焼き上げたスポンジでたっぷりサンドしたショートケーキ
「Premiere saison de gateau MIYAZAKI Margue プレミアムセゾン 宮崎マンゴー」
のメニュー開発・販売がされました。

辻口シェフの手にかかり、マンゴー&メロンが 華やかなスイーツに大変身しました。
自由が丘「モンサンクレール」では、パフェ、タルト、ショートケーキ等が、「自
由が丘ロール屋」では2種類のロールケーキが販売されました。

■Premiere saison de gateau MIYAZAKI Margue (図-7)



※辻口シェフにはSNS発信にも協力いただきました (写真左)

○「赤いマンゴーアイ스티ー」 ；森彦（北海道札幌市中央区）

四季折々に変化を見せ、珈琲の香りが静かに流れる小民家カフェ「赤いマンゴー」にて「赤いマンゴーアイ스티ー」がメニュー開発、提供されました。赤とオレンジ色の組み合わせが鮮やか、夏を連想させる組み合わせです。沖縄県産の新鮮なマンゴーと赤葡萄が贅沢に融合し、爽やかな香りが鼻から抜ける。残暑の頃にぴったりのフルーツティーとなりました。

■赤いマンゴーアイ스티ー（図―8）



○「沖縄マンゴーにアマゾンカカオの酸味を合わせて

；レストランシンシア（東京都渋谷区千駄ヶ谷）

ミシュランガイド東京2019で1つ星を獲得。予約がとれない人気店「レストランシンシア」の石井シェフが国内外の名店で培ったエッセンスをベースに、クラシックかつ遊び心満載の魅力溢れるフランス料理コースのデザートとしてメニュー開発いただきました。

鹿児島県産マンゴーとフルーティーな酸味、豊かな香りが特徴のアマゾンカカオの組み合わせの魅力的なデザートとなりました。

■沖縄マンゴーにアマゾンカカオの酸味を合わせて（図―9）



②メニュー開発例（メロン）

○「Premiere saison de gateau— SHIZUOKA Crown Melon プレミアムセゾン静岡クラウンメロン」；モンサンクレール(東京都目黒区自由が丘)

辻口博啓シェフがオーナーパティシエのモンサンクレール において、「Premiere saison de gateau— SHIZUOKA Crown Melon プレミアムセゾン静岡クラウンメロン」がメニュー開発されました。

静岡クラウンメロンを北海道産小麦・那須御養卵・石垣島さとうきび黒糖・和三盆と合わせて丁寧に焼き上げたスポンジでたっぷりサンドしている魅力あふれるショートケーキとなっています。

■Premiere saison de gateau— (図—10)



○「パンナコッタ、メロンとケールのスープ仕立て」；ACQUAPAZZA(東京都港区南青山)
東京都港区南青山にある ACQUAPAZZA は、イタリアンの巨匠と呼ばれる日高良実シェフがオーナーを務めている有名店。今回、ACQUAPAZZA の直井一寛シェフに開発していただいた熊本県産メロンメニューは、メロンの爽やかなスープにメロンを丸くくり抜いた果肉とパンナコッタが入っていて、運ばれてきた瞬間のメロンの芳醇な香りが漂い、濃厚な味のパンナコッタがメロンの甘さ、瑞々しさを引き立たせ、全体のハーモニーを最大限に表現している。

■Premiere saison de gateau— SHIZUOKA Crown Melon (図—11)

その秘密はパンナコッタに僅かに振られた塩であり、また、スープにはメロンに加えてケールを使用しており、食物繊維とビタミンを加え栄養価をアップしているのも嬉しい。インタビューの最後に「熊本のアールスメロンはとても水々しくて、メロンが苦手な方でも食べやすい」と熊本県のメロンを絶賛。また、生産者の方へ「今後も瑞々しく食べやすい美味しいメロンを作って頑張ってください」とエールが送られた。



③メニュー開発例（イチゴ）

○「イチゴのティラミス」；ACQUAPAZZA（東京都港区南青山）

今回、ACQUAPAZZA の川合大輔シェフに熊本県産のイチゴ「ゆうべに」を使って開発していただいたメニューは「イチゴのティラミス」ティラミスの概念を覆す、イチゴが主役なデザートだ。滑らかなティラミスクリームとエスプレッソを混ぜたフランボワーズピューレが、イチゴの甘酸っぱさを惹き立てている。このティラミスには、「ルバーブコンフィチュール」つまり、酸味の強い野菜を煮詰めたものが入っていることがポイント。イチゴ畑を連想させる見た目で、視覚でも楽しめる。熊本県産イチゴ「ゆうべに」は、「他の柔らかい品種のイチゴと違ってワイルドな食感で、歯応えがある。」「カット

しても形が崩れず、美しい。」

「酸味が控えめで甘味が強い。」

と日高シェフよりコメントをいただいた。お客様からも非常に好評ですとのこと。「私を元気づけて」というティラミスの名前の由来のように、上品な味と見た目の美しさに笑みが溢れ、元気づけられた。

■いちごのティラミス（図—12）



○「おまかせコースのデザート（「安倍川いちご」「石垣いちご」「豆乳しるこ）」

；分とく山（東京都港区南麻布）

東京都港区の南麻布にある「分けとく山」。

総料理長である野崎洋光氏の人柄溢れるあたたかな空間と繊細な日本料理の数々。旬の食材を手間ひま惜しまず一番美味しい食べ方で提供しており、何度行っても驚きと新鮮さを感じることができる。そんな「分けとく山」では今回、熊本県産「ゆうべに」を使い、三品あることで連日の入店でも毎回新しい味を楽しめるというおもてなしの心がこもった和のデザート三品を考案していただいた。「美味しいイチゴは甘味や酸味、渋味などのバランスが重要。ゆうべにはそのバランスが取れた飽きの来ない味。ゆうべにの価値を下げないように、つぶさずに用いた」と野崎氏。

・「安倍川いちご」；苺大福からヒントを得て、イチゴをあんこで包み、きな粉をまぶした。塩で甘さを引き立てたあんこの中に、イチゴの酸味が上手く抜け、両方の味が楽しめる。その見た目や味に、心がホッとし、癒やされた気分になった。

・「石垣いちご」；石垣に成るイチゴを見立てて、イチゴを牛乳寒で固め、上に抹茶を振りかけた。牛乳寒の優しい甘さと抹茶のほのかな渋さが、イチゴと良く合う。また、春の訪れを感じさせる赤、白、緑のコントラストが見る人を和ませてくれる。

・「豆乳しるこ」「洋食に使用するバターの要領で、和食には豆乳を用いたらどうかと考えた結果、『豆乳しるこ』を思いついた。このお汁粉は豆乳とイチゴをメインにし、きな粉、抹茶など3種の白玉と、あんこはお好みで量を調節できるよう端に

添えられている。豆乳のほのかな甘みとイチゴの酸味、あんこの甘みが競り合うことなく調和し、和食の難点を感じさせない逸品。野崎氏の作り出す料理は、時代に合わせて変化する。「流通技術が進歩した現在には、その時代の食べ方がある。今回のゆうべにも新鮮な状態でお客様にイチゴのフレッシュさや香りを届けることができてうれしい」とのコメントだった。

■おまかせコースのデザート（図—13）



- 「苺のココナッツ団子」「苺のプリンとアイスクリーム」「苺のミルフィーユ酢豚」「苺の香り揚げ」；Wakiya 一笑美茶樓、；Turandot 臥龍居（東京都港区赤坂）

「Wakiya一笑美茶樓」「Turandot 臥龍居」は、各メディアでも大活躍の脇屋友詞シェフが手掛ける魅惑のメニューのオンパレードをおりなす中国料理店。脇屋シェフに開発していただいた、群馬県産イチゴの”やよいひめ”を使用したメニューは、見た目も美しく、様々な食感と味が堪能できる以下の4品。

- ・苺のココナッツ団子；中国料理の定番デザートであるココナッツ団子を、苺を使ってアレンジ。キャラメリゼした苺と小豆のあんを白玉生地で包んでから蒸し、仕上げにココナッツパウダーがかかる。

■苺のココナッツ団子（図—14）



- ・苺のプリンとアイスクリーム；苺の果汁とダ이스カットを入れたクリームプリンに、ヨーグルト風味の苺アイスクリームをのせ、ジャムをからめたタピオカをトッピング。

- ・苺の香り揚げ；苺をキャラメリゼしたものとあずきを合わせ、春捲の皮で包んで揚げたデザート

- ・苺のミルフィーユ酢豚；苺をうす切りの豚バラ肉で巻いてミルフィーユ状にし、揚げってから黒酢のソースで和えたフルーティーな酢豚

脇屋シェフ曰く、生産者の方々の思いが込められたひとつひとつの食材の魅力をうけとめ、その思いをメニューとして形にして、食材を通じて生産者さんとお客様とのキャッチボールを心掛けているとのこと。まさに、群馬県の実産者さんの思いを込め、やよいひめの魅力を最大限に惹きだしたメニューである。

○「コースのデザート」；Sincere（シンシア）（東京都渋谷区千駄ヶ谷）

北参道の予約が取れない人気フレンチ「シンシア」は、皿の上で繰り広げられる遊び心に満ちた料理と、石井シェフの食に対する温かい想いがファンを魅了する店だ。その石井シェフが今回、熊本県産イチゴの「ゆうべに」をふんだんに使い、素敵なコースのデザート（デザート）として「ゆうべに」をエンターテインメント化してくれた。

■コースのデザート（図-15）

「街に出来立てのチーズを」がコンセプトに、毎日チーズを手作りしている渋谷チーズスタンドのリコッタチーズの上に、ゆうべにのピューレを入れてカカオバターでコーティングしたものや、冷凍してスライスしたゆうべにやイチゴの花を模ったチップのほか、ゆうべにを混ぜ込んだイタリアンメレンゲをバーナーで焦がし、よもぎのアイスを液体窒素で固めてお客さんの前で仕上げるという。まさに、遊び心に満ちた石井シェフマジックが存分に楽しめる一品となっている。



○「いちごさんスープドフレーズ」「いちごさんタルトフレーズ」「いちごさんコンフィチュール」；シェ・イノ（東京都中央区）

東京でも指折りの正統派フランス料理店といえば「シェ・イノ」。格調高い重厚な扉をくぐるとパリの雰囲気を感じ、料理を堪能するところには、パリに旅行し本格フレンチレストランでの食事を楽しんでいる気持ちになるお店。

古賀純二料理長に、今回のコロナ対策事業を相談したところ、「生産者のためになるなら」と即決で協力を決断してくれた。佐賀県出身の古賀料理長が佐賀県産「いちごさん」を使って開発したイチゴメニューは、まず、「いちごさんコンフィチュール」。SNSでも「佐賀の地で育まれたキラキラ綺麗な苺を一粒ずつ丁寧に掃除して、その水分と三温糖だけでじっくり煮上げました」とPRしてくれている。

このほか、「いちごさんタルトフレーズ」「いちごさんスープドフレーズ」も開発。古賀料理長から佐賀県のイチゴ生産者の皆さんに、「艶やかな赤、溢れる果汁、健やかな甘み。健康ないちごさん、ありがとうございます」とメッセージを贈られた。

■各種デザート；シェ・イノ（図-16）



④メニュー開発例（大葉）

○「鶏肉と大葉のジェノバソース風ソース；」； Trattoria Dellamore

Trattoria Dellamoreにおいて、下記のとおり大葉による新メニュー開発・提供がなされました。 吉川健治シェフは愛知県産の大葉について、「食べなれている大葉の方が（バジルより）日本人の味覚にあう」と絶賛してくれました。

■真たちのポッシェ サルサベルデソース（図—17）



※メニュー提供期間；令和2年 11月 29日～1月頃まで

■鶏肉と大葉のジェノバソース風ソース（図—18）



※メニュー提供期間；令和2年 12月 1日～1月頃まで

3) SNSを活用した情報提供・販促

①YouTubeによる情報提供

果物（野菜）について広く興味を促すため、果物に関するドラマ（YouTube動画）を製作、積極的に広報・宣伝・普及活動を行い、特に若い世代を中心に働きかけを行った。

■YouTube動画（図一19）



里井真由美氏（フードアナリスト）



若いカップルが登場するメロン、マンゴー、イチゴのドラマ

② F a c e b o o k による情報提供

果物（野菜）に関する F a c e b o o k を開設し広く広報・宣伝・普及活動を行った。
内容としては、協力いただいた外食店における果物（野菜）を活用したメニューやレ
シピ紹介のほか、「ベジフルトラベル 47 都道府県（略称：V F T 4 7）」と題して、47
都道府県取材し、各都道府県の一押し果物（野菜）の記事を順次執筆した。

■ F a c e b o o k による情報発信（図—20）



③Twitterによる情報提供

外食店用 Twitter を立ち上げ、それぞれ果物（野菜）に関する様々な情報（調理方法や果物（野菜）のプチ情報、豪華景品が当たる応募・抽選他）の提供等を行い、多数のフォロワーや応募者を獲得し、最終的にフォロワー数も **1.6 万人** となった。

■Twitterによる情報発信（図—21）

← "フルーツdeリフレッシュ" for 外食店
157 件のツイート



国産果物でカラフルライフ
フルーツ de リフレッシュ

フォロー

"フルーツdeリフレッシュ" for 外食店
@fruitsjpn_deli

外食店にて国産果物消費を促進することで、全国の果樹生産者を応援！
おトクな国産果物の情報や、プレゼントキャンペーンなどをお届けします 🇯🇵
全国各地の農産物を紹介する「#ベジフルトラベル47（#VFT47）-野菜編-」もスタート
📌
合言葉は #フルーツを止めるな
主催：NPO法人 青果物健康推進協会

📅 2020年6月からTwitterを利用しています

4 フォロー中 1.6万 フォロワー

ツイート ツイートと返信 メディア いいね

"フルーツdeリフレッシュ" for 外食店 @fruitsjpn_deli · 3月5日 ...
エンシャレットのように細長い状態で早掘りされ、漬物用は球状になるまで肥大させるそうです
地元では、塩漬けた島らっきょうに醤油とかつお節をかけて食べたり、
天ぷらや他の野菜や肉と一緒に炒めて食べたりするのだとか 🍴
text 金高有里

詳細はFacebookにてご紹介します 📌
facebook.com/vegefru7/posts...

"フルーツdeリフ... · 2020年12月22日 ...
国産果物メニューご紹介
🍌 おまかせコースのデザート
📍 分けとく山（東京都港区南麻布）

TVでも著名な料理人の野崎洋光氏が総料理長を務める「分けとく山」
野崎氏は「走り・盛り・名残り」という果物の特性から調理法を創意工夫し、季節の移ろいを楽しむことが重要だとその想いを語って下さいました



🗨️ 1 🔄 1 ❤️ 9 ➦

"フルーツdeリフ... · 2020年12月22日 ...
最後に野崎氏は生産者に向け「熊本県産のメロンは価値観があり使いやすく、熟してきたらメロンゼリーに加えるだけで無くても作れるくらい高品質
食べておいしいなと思える心意気が大切

"フルーツdeリフレッシュ" for 外食店 @fruitsjpn_deli · 2020年11月16日 ...
静岡県は多量の降水や地質に恵まれ、豊富な湧水もあるため、「豊石式」という栽培方式が開発され広まりました
そして平成29年には「静岡水わさびの伝統栽培」が日本農業遺産に、翌年には世界農業遺産にも認定されたんです 🌟
text 林実美

Facebookではすおりろし方等もご紹介
facebook.com/vegefru7/posts...




ツイート ツイートと返信 メディア いいね

"フルーツdeリフレッシュ... · 2月12日 ...
極上の🍓を作るため、研究を重ねて10年...
「イチゴ(15)イヤー」の2015年に熊本から誕生したのが「#ゆうべに」です
甘味と酸味のバランスが良く、フレッシュな果汁と芳醇な香りが特長で #くまモン も大好き 🍓
当選されたラッキーな方には、締切後にDMでご連絡します 😊



🗨️ 7 🔄 63 ❤️ 172 ➦

🔄 "フルーツdeリフレッシュ" for 外食店さんがリツイートしました

"フルーツdeリフレッシュ"... · 2月5日 ...
🍓 国産果物応援クイズ 🍓 /
熊本県産の美味しいイチゴ「#ゆうべに」が当たるクイズを開催 🍓

Q.「ゆうべに」の名前の「ゆう」の由来は？

4) メディア等への掲載

本事業実施について、各メディア（テレビ局、新聞社、ウェブメディア他）において取材を受け、各媒体に取り上げられ情報発信広報・宣伝活動の一助となった。

①テレビ取材例（5時ナビ；テレビ北海道）

テレビ北海道の番組「5時ナビ」において、センチュリーロイヤルホテルのメロン・マンゴーの新メニュー開発について取材いただいた。

■テレビ取材例（「5時ナビ」；テレビ北海道）（図—22）



②インターネット掲載例（北国暮らし；北海道メディア）

北海道メディアの番組「北国暮らし」において、センチュリーロイヤルホテルのメロン・マンゴーの新メニュー開発について掲載いただいた。

■インターネット掲載例（北国暮らし；北海道メディア）（図—23）



HOKKAIDO Media
北国暮らし

ホーム ニュース 食べる

需要が落ち込む国産果実をホテルが応援 センチュリーロイヤルホテルがメロン、マンゴーを使った新メニューを提供開始

2020年8月7日



新型コロナウイルスの感染拡大でインバウンドの減少や輸出の停滞等で影響を受けている一部の国産果実の需要喚起と国産果実の外食で楽しみながら「国産果物の美味しさ」をPRしていこうと8月6日、「センチュリーロイヤルホテル」（北海道札幌市中央区北5西5）2階レストランでメロン、マンゴーを堪能できる新メニューがお披露目された。

提供されるメニュー



新メニューは、メロンとマンゴーを用いた冷製パスタやデザート、パワーサラダなど全6品。農林水産省の「野菜・果実販売促進緊急対策事業」を受託したNPO法人 青果物健康推進協会が同ホテルに事業への参加と新規メニューの開発を依頼したことがきっかけだという。

試食の感想



当日は、同事業の受託団体の近藤卓志事務局長と金高有里顧問が来店し、翌7日からホテル内レストランで提供を予定している新メニューを試食した。

独特の風味と絶妙な甘みと酸味のバランスが特徴のマンゴー、ジューシーな果肉で芳醇な香りのマスクメロンを生かした新メニューの味わいに満足した様子で「国産マンゴーと国産メロンの魅力を堪能できるシェフの心のこもった考案メニューの数々に、感嘆し通しました。フルーツの持つ甘味と酸味を、素材の持つ塩味と旨味で引き出している冷製パスタや、沢山の食感と共に五感で味わえる前菜、パワーサラダはフルーツの概念を見直すきっかけになると思う。また、それぞれの果実のジューシー感と彩りを活かしたデザートは登場から後味まで楽しめ、必食の一皿。国産果物の魅力を届けるとともに、国民（の皆様）がより健康になっていただけることを願っている」と話した。

総調理長のコメント

今回の新メニューを監修した総調理長の金子厚さんは、「新型コロナウイルス感染拡大に伴い、各方面に影響が出ているなか、生産者と消費者の懸け橋となり、ぜひ多くの方に国産メロンと国産マンゴーを使った新メニューを楽しんでもらいたい」と話している。

“新メニュー
提供期間 2020年8月7日（金）～無くなり次第終了
開催店舗
23階スカイレストラン「ロンド」
19階日本料理「北乃路（きたのじ）」
2階ユーヨーテラス サッポロ

センチュリーロイヤルホテルホームページはこちら

②新聞掲載例（札幌経済新聞）

■（札幌経済新聞）（図—24）

■タイトル: センチュリーロイヤルホテルで「国産果物のおいしさ」PR 新メニューお披露目

■本文

「センチュリーロイヤルホテル」(札幌市中央区北 5 西 5)2 階レストランで 8 月 6 日、メロンやマンゴーを使った新メニューがお披露目された。

同試みは新型コロナウイルス感染症拡大でインバウンド減少、輸出の停滞などで影響を受けている一部国産果実の需要喚起と国産果実を外食で楽しみ「国産果物のおいしさ」を PR することを目的としている。

提供された新メニューはいずれも国産のマスクメロンとマンゴーを用いた冷製パスタやデザート、パワーサラダなど全 6 品。農林水産省の「野菜・果実販売促進緊急対策事業を受託した青果物健康推進協会が同ホテルに事業への参加と新規メニューの開発を依頼したのがきっかけ。

当日は同事業の受託団体の近藤卓志事務局長と金高有里顧問が来店し、翌 7 日からホテル内レストランで提供を予定している新メニューを試食。2 人は「フルーツの持つ甘味と酸味を、素材の持つ塩味と旨味で惹き出している冷製パスタや、たくさんの食感とともに五感で味わえる前菜、パワーサラダはフルーツの概念を見直すきっかけになると思う。それぞれの果実のジューシーさと彩りを活かしたデザートは食べ始めから後味まで楽しめ、必食の一皿。国産果物の魅力を届けるとともに、国民の皆様がより健康になっていただけることを願っている」と話した。

新メニューを監修した同ホテル総調理長の金子厚さんは、「新型コロナウイルス感染拡大に伴い、各方面に影響が出ているなか、生産者と消費者の懸け橋となり、ぜひ多くの方に国産メロンと国産マンゴーを使った新メニューを楽しんでもらいたい」と話した。

新メニューは、朝食ビュッフェ、洋食、和食の 3 レストランで今月 7 日から期間限定で提供(メロンとマンゴーが無くなり次第終了)。



試食の様子

□記事下リンク

イチゴの消費喚起

食育団体産地・飲食店、双方PR

食育活動を推進する青果物健康推進協会は新型コロナウイルスで販促活動が制限されるイチゴ産地に代わり、人気飲食店とのマッチングを進める。メニュー開発を通じてイチゴの消費を喚起し、厳しい局面に立つ産地と飲食店双方のPRにつなげる。

農水省の「国産農林水産物等販路多様化緊急対策事業」を活用する。協会が産地から仕入れたイチゴを飲食店に提供し、イチゴを使ったメニューを開発してもらう。協会

のインターネット上の交流サイト（SNS）で、メニュー紹介とともにシェアからの産地応援メッセージを発信する仕組み。

新型コロナウイルスで販売員による試食宣伝が困難な中、非接触型のPR活動として産地からの期待も大きい。近藤卓志事務局長によると、これまで栃木、福岡、熊本、佐賀、静岡、群馬県産のイチゴを飲食店、ホテルなど約40店舗に提供した。

協賛店の開拓は同協会

が行う。同事業を活用して仕入れるイチゴの購入代金のうち1割当たり850円の助成が受けられ

る。輸送コストにも助成がある。

協賛した東京・南麻布の日本料理店「分とく山」ではコースメニューのデザートに熊本産「ゆらべに」を使った和スイーツ3種を開発した。野崎洋光料理長は「消費者のうれしいという声を生

産者に届きたい」と期待する。

JA熊本経済連の担当者「試食宣伝で一般消費者の評価を知る機会があっても、業務からの評価を聞く機会がなかった。業務への売り込みにもつなげたい」と考える。

(4) 効果・検証

- ①本事業において新メニュー開発を提案・担当したV F Tが報告書を提出。また、シェフ等にインタビューをお願いし、SNSで発信した。発信例は下記のとおり。

■メニュー開発報告書 (図-26)

メロン実施報告 (Instagram記事)

ACQUAPAZZA

国産果物メニューご紹介

「パンナコッタ、メロンとカールのスープ仕立て」
ACQUAPAZZA(東京都港区南青山)

東京都港区南青山にある**ACQUAPAZZA**は、イタリアの伝統と母なる日暮良シェフがオーナーを務める有名店。最近では「素材へのこだわり」を重視しており、日本の新鮮な旬の食材をふんだんに使用した絶品料理がファンに支持されている。

今回、**ACQUAPAZZA**の責任者シェフに監修していただいた熊本県産メロンのメニューは、メロンの皮やカールにスープにメロンを丸くくり抜いた果物とパンナコッタが入っていて、見た目にも華やかな仕上がり。同時に、選ばれた新鮮な旬の食材のメロンの芳醇な香りが涼しい気分を演出させる。

濃厚な味のパンナコッタがメロンの甘さ、酸っぱさを引き立て、全体のハーモニーを最大限に表現している。

その理由は、パンナコッタに選んだ果物であることとシェフがこっそり替えてくれた。また、スープにはメロンに加えてカールを使用しており、食物繊維とビタミンを加え栄養価をアップしているの嬉しい。

もし自分がメロン農家だったら、自分が大切に育てたメロンを「ほら」、「既やわさ」、「両方しる」の金で喜んで買ってくれて嬉しい限り。

インタビューの最後に「熊本のアールスメロンはとってもおもしろくて、メロンが苦手な方でも食べやすい」と熊本のメロンを絶賛。

また、生産者の方へ「今後も涼しく食べやすいメロンを作って頂きたい」とメールを送った。

1000円

#フルーツdeリフレッシュ
 #くだもの食べるとかたもの
 #フルーツを止めるな
 #熊本メロン#熊本メロン#アールスメロン
 #生産者応援#外食応援
 #メロンメニュー
 #東京グルメ#南青山グルメ
 #ACQUAPAZZA#東京グルメ

分とく山

国産果物メニューご紹介

「おまかせコースのデザート」
分とく山(東京都港区南青山)

東京都港区南青山にあり、テレビでも有名な料理人の野崎洋光氏が総料理長を務める「分とく山」。伝統的かつ繊細な料理のあふれるお料理が人気の店。旬の食材を一番美味しい食べ方で出し上り上げて頂きたい。おまかせコースで頂くデザートは熊本のメロンを使用したデザートとして出されている。

開発したメロンメニューへの思いについて野崎氏は、「産地・産期・産量」という要素の特性が調理法を創発し、季節の移り変わりを食で表現することが重要だと語っている。熟す前のメロンを使用することで、薄味のデザートに合うことができ、ふんわりとした口どけと果物の個性が際立つ。さらにメロンは大きくカットして食べることが多いが、おまかせコースでアレンジすることにより見た目も楽しむことができる。メロンにはメロンの皮が食感や風味のアクセントになる。ゼラチン、糖し味のデザートのみで作られるメロンは、メロンをベースにすることで涼感を入れるようにできると、ふんわりとした食感が口の中いっぱいに広がり、季節のメロンの香りが楽しめる。

インタビューの最後に野崎氏は、生産者様へ、「熊本産のメロンは品質があり、使いやすい。熟してまだ少し硬いメロンを加える料理がなくても作れるくらい。素晴らしい。食べていいと思える心遣いが大切に作られたのがメロンメニューとなるように誇りを携えてほしい」とメールを送った。

#フルーツdeリフレッシュ
 #くだもの食べるとかたもの
 #フルーツを止めるな
 #熊本メロン#熊本メロン#アールスメロン
 #生産者応援#外食応援
 #メロンメニュー
 #東京グルメ#南青山グルメ#分とく山

Turandot 臥龍居/Wakiya一笑美茶楼

国産果物メニューご紹介

「アールスメロンと夏の果物のカクテル」
Turandot 臥龍居(東京都港区南青山)
Wakiya一笑美茶楼(東京都港区南青山)

赤坂や六本木の近くにあるが、店内に足を踏み入れるとアンティークな調度品や豪華なシャンデリアなど別世界が広がる**Turandot 臥龍居**。一方、**Wakiya一笑美茶楼**は、赤坂の大通りに建ち家のように佇む一軒家の裏手にある。

中華料理界のレジェンドのお一人でもある師匠シェフが手がける一皿は、上座料理の伝統的な味や技術のベースにフレンチ風の盛り付けなど、洗練されたセンスが光り、多くのファンを魅了する。

そんな師匠シェフに問いて開発して頂いた熊本県産アールスメロンメニューは、「アールスメロンと夏の果物のカクテル」「アールスメロンのココナツ餅」「アールスメロンのごま餅」「アールスメロンのフィナンシェ」の4品で、どれも素晴らしい作品に見えてくる。

1品目の「アールスメロンと夏の果物のカクテル」は、メロンにりんごを合わせ酸味や甘味の両方ともにとりやすく、盛りつけたため涼やかなメニュー。実は、既に師匠シェフが試行錯誤している。

#フルーツdeリフレッシュ
 #くだもの食べるとかたもの
 #フルーツを止めるな
 #熊本メロン#熊本メロン#アールスメロン
 #生産者応援#外食応援
 #メロンメニュー
 #東京グルメ#南青山グルメ
 #Turandot 臥龍居#Wakiya一笑美茶楼

アクアマール

国産果物メニューご紹介

「熊本県産アールスメロンのパンナコッタ」
アクアマール(神奈川県横浜市中区)

東京湾を望む景色が楽しめる横浜美術館内にある有名イタリアン(アクアパZZA)の姉妹店**アクアマール**は、地元のお魚や野菜などをふんだんに使った本格イタリアンが人気だ。

須良シェフが熊本県産アールスメロンを素材にメニュー化してくれたのが「熊本県産アールスメロンのパンナコッタ」だ。

濃厚なパンナコッタの上に白ワインとバジルシードのジュレ、フレッシュなメロンとビュレをのせた仕立てになっている。店内ショーケースのデザートとして提供しているというが、今すぐでも食べたくなってきた。価格は400円と嬉しい。

#フルーツdeリフレッシュ
 #くだもの食べるとかたもの
 #フルーツを止めるな
 #熊本メロン#熊本メロン#アールスメロン
 #生産者応援#外食応援
 #メロンメニュー
 #東京グルメ#横浜市中区#アクアマール

モンサンクレール

国産果物メニューご紹介

「Premiere tarte de saison SHIZUOKA Crown Melon」
プレミアムタルトセゾン 静岡クラウンメロン

仕口博昭シェフがオーナーバティシエをされているモンサンクレール

ここで提供されたメロンメニューは、「Premiere tarte de saison SHIZUOKA Crown Melon」プレミアムタルトセゾン 静岡クラウンメロン

しっかり焼き上げた大ぶりな3号サイズのタルト生地、完熟した静岡クラウンメロンが贅沢に飾られている。

レモンのカスタードと爽やかなフロマージュブランのシャンティを組み合わせ、酸味を添えることでより立体的にメロンの風味を引き立てています。

※ご好評につき、完売いたしました。

#フルーツdeリフレッシュ
 #くだもの食べるとかたもの
 #フルーツを止めるな
 #熊本メロン#熊本メロン
 #生産者応援#外食応援
 #メロンメニュー
 #東京グルメ#静岡市
 #モンサンクレール#自由が丘#自由が丘スイーツ

②アンケート調査の実施

本事業において新メニュー開発に協力・参加いただいたシェフの方等に、本件についてアンケート調査（w e b サイトにて）を実施した。調査内容は下記のとおり。

■アンケート調査内容（図一28）

「野菜・果実販売促進緊急対策事業」アンケート

この度は、青果物健康推進協会が実施する「野菜・果実販売促進緊急対策事業」にご協力賜り、誠にありがとうございました。
事業の活動内容を評価することと今後の事業のより良い実施を目的にアンケートを実施いたします。
お忙しいところ大変恐縮ですが、下記アンケートのご協力をお願い申し上げます。

***必須**

店舗名 *

回答を入力

1.新型コロナウイルス感染症の影響で野菜・果実の産地が在庫滞留等の影響を受けていることを知っていましたか。 *

☐ 知っていた

☐ 知らなかった

2.外食店として、新型コロナウイルス感染症の影響を受けている産地を支援することに賛成ですか。 *

☐ はい（4へ）

☐ どちらでもない（4へ）

☐ いいえ（3へ）

3.（2の質問で「いいえ」の方）その理由をご記載下さい。

回答を入力

4.今度、このような事業がありましたら協力したいと思いますか。 *

☐ はい

☐ どちらでもない

☐ いいえ

5.弊協会では、国産フルーツについての健康情報等のお得な情報をSNSにて発信しておりますが、メルマガ等の配信を希望しますか。*

- ☐ はい
- ☐ いいえ

6.本事業を終えてご感想をご記載ください。*

回答を入力

最後までご回答いただきありがとうございました。

1月中旬頃から、イチゴのご提供を開始する予定ですので、ご協力の程、よろしくお願いいたします。

質問等ございましたら、下記連絡先までお問い合わせください。

特定非営利活動法人 青果物健康推進協会

担当：柿崎

TEL:03-3770-3701

E-mail:kakizaki_y@vfz.jp

送信

③アンケート結果

- ・本アンケート実施において、ご協力いただいた回答数は35件となった。
- ・「1. 新型コロナウイルス感染症の影響で野菜・果実の産地が在庫滞留等の影響を受けていることを知っていましたか。」という問いに対しては、8割弱の方が「知っていた」、2割強の方が「知らなかった」という回答だった。

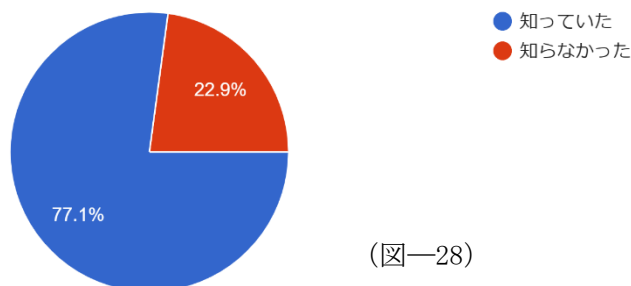
「2. 外食店として、新型コロナウイルス感染症の影響を受けている産地を支援することに賛成ですか？」及び「4. 今後、このような事業がありましたら協力しようと思いますか？」という問いに対しては、「はい」という回答が100%という全員が本取り組みに対し賛同いただいた結果となった。
- ・本事業を終えた感想については、「意義ある事業に関わることができて大変光栄です。」「新型コロナウイルスの影響で困窮している産地の方々のお役に立てて良かったです。」「このような事業が農家の支援に繋がることは大変うれしいし、お店も普段使わない食材を使うことによってお客さんへのサービスにも繋がった。」「国産の果物のおいしさを改めて理解できた。」「貴重な食材を試せる機会を頂き、今後に繋がるいい機会だったと思います。」「弊社としては、お送りいただいたフルーツを商品化し、お客様に魅力的にお伝えすることだと思い取り組ませていただきました。」等、新型コロナウイルスの影響を被っている農家の支援の一助となる事業への参加に対する感謝が伺えた。また、改めて国産野菜・果物のおいしさ、価値を再認識したことや、農家の方々がつくられた野菜や果物を商品化、付加価値をつけて消費者の方々に提供することが外食産業に携わる側の使命であるなどの貴重なご意見をいただくことができた。

■アンケート結果

1. 新型コロナウイルス感染症の影響で野菜・果実の産地が在庫滞留等の影響を受けていることを知っていましたか。

という問いに対しては、「知っていた（77.1%）」「知らなかった（22.9%）」という回答だった。

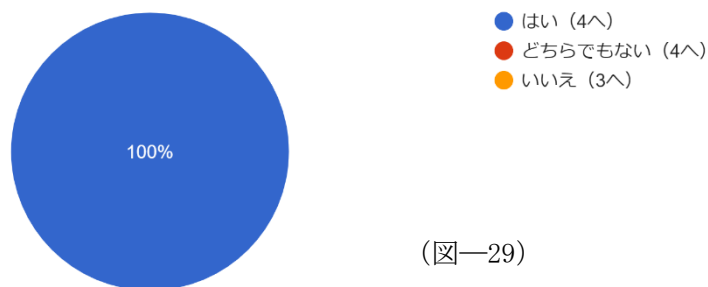
..



(図—28)

2.外食店として、新型コロナウイルス感染症の影響を受けている産地を支援することに賛成ですか。

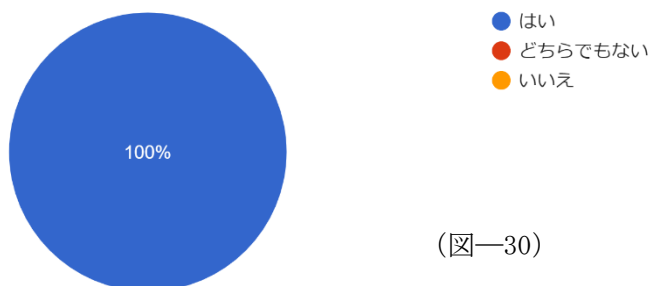
という問いに対しては、「はい（100%）」と 100%の参加者が新型コロナウイルス感染症の影響を受けている産地を支援することに賛成すると回答した。



(図—29)

4.今後、このような事業がありましたら協力したいと思いますか。

という問いに対しては、「はい（100%）」と 100%の参加者が今後、このような事業があったら協力しようと思うと回答した。

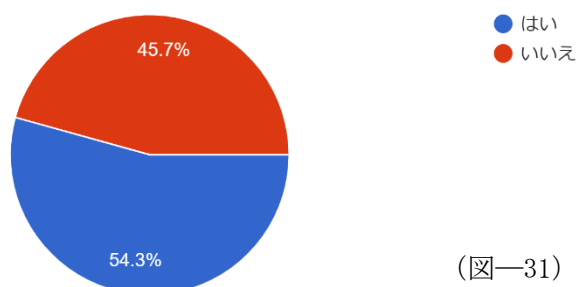


(図—30)

(図 3 今後、このような事業がありましたら協力したいと思いますか。)

5.弊協会では、国産フルーツについての健康情報等のお得な情報を SNS にて発信しておりますが、メルマガ等の配信を希望しますか。

という問いに対しては、「はい（54.3%）」「いいえ（45.7%）」という回答だった。



(図—31)

6.本事業を終えてご感想をご記載ください。

- ・貴重な食材を試せる機会を頂き、ありがとうございました。今後に繋がるいい機会だったと思います。何かのタイミングで今回のメニューがスムーズに作れる事が大きなメリットになりました。
- ・美味しいマンゴーが無料で頂くことができ、お客様にもお店にも双方にメリットがある事を強く感じました。また、機会があれば是非参加させていただきたく存じます。
- ・このコロナ禍で来て頂いたお客様に喜んで頂けて本当に有難いです。
- ・生産者あつての飲食店なので少しでもお役に立てて良かったです。東北の店なので、主に東北の食材を使っていますが、今回は沖縄の食材をたくさん使えたので楽しかったです。
- ・コロナ早く終わりたい。
- ・フルーツのご支援ならびに SNS 上での告知等していただきありがとうございました。今後同じような事業がありましたらよろしくお願い致します。とても香りがよく美味しいマンゴーとメロンでどちらもお客様に喜んでいただくことが出来ました。
- ・今回の取り組みに参加させていただきありがたい限りです。弊社としては、お送りいただいたフルーツを商品化し、お客様に魅力的にお伝えすることだと思い取り組ませていただきました。
- ・弊社にできることは送っていただいたフルーツを魅力的に商品化し、お客様に伝えることだと思い取り組ませていただきました。ありがとうございます。
- ・沖縄県産のマンゴーはなかなか使う機会（食べる機会も）なかったので、こんなに美味しいものだと知れて良かったです。
- ・意義ある事業に関わることができて大変光栄に存じます。
- ・コロナで価格を安く提供でき、お客様へも大変喜ばれ、北海道では馴染みの薄かった生のマンゴーの美味しさをアピールでき良かったです。ありがとうございました。
- ・色々サポートしていただき、スムーズに取り組む事ができ助かりました。一般消費者の方の意識がどれくらい改善できたのか、という点で、提供時にお伝えする事や配布する情報などがあれば良かったのかなと思いました。
- ・美味しい果物を破棄する形になるのは非常にもったいないので、このような形で関われ光栄です。お客様にも喜んで頂けました。ありがとうございました。
- ・今回は取り扱い店舗も多かった為、産地の収穫状況に合わせての商品生産調整が難しく店舗での大きな負担となってしまった。弊社として今後の大きな課題です。
- ・新型コロナウイルスの影響で非常に苦しい状況かと思いますが応援しております。
- ・お客様にも大変喜んでいただき、在庫滞留についても協力させて頂くことができ、大変感謝しております。 ありがとうございました。
- ・新型コロナウイルスの影響で非常に苦しい状況かと思いますが応援しております。

- ・コロナウイルスの影響で困窮している産地の方々のお役に立てて良かったです。普段取扱いのないフレッシュフルーツを使った商品を店頭に並べることでお客様の新たな反応もみられ、今後の参考にもなりました。
- ・普段使わない食材を使えてスタッフもお客様も大満足でした。
- ・当店においてもコロナの影響があり、非常に厳しい状況の中このような事業に参加させていただけたことはとても嬉しいことでした。試作からメニュー展開することができ、緊急事態宣言が解除され来店者が増え出したタイミングで特別メニューとして提供できたのは、話題性なども含めてお客様にもとても喜んでいただけました。
- ・お客様にとっても美味しいデザートを提供して、大変喜んで頂きました。お客様の笑顔を見れてこちらも嬉しく思いました。ありがとうございます。
- ・とても美味しいマンゴーでした。お客様もとても満足そうでこちらも嬉しかったです。また機会がございました時にはどうぞよろしくお願いいたします。
- ・困ってる産地や農家さんを助けるのは、それを使っているお店にしたら当たり前だし、お店にとってもプラスになるので、いい取り組みだと思います。
- ・良い取り組みだと思います。
- ・今のこのコロナ禍、農家さん、飲食店にとっても大変助かります！ありがとうございます！
- ・今回、デザートとして提供しましたが、お客様に大変好評で、満足をして頂く事ができました。ありがとうございました。
- ・お客様から、とても好評でした
- ・そのまま食べてもとてもおいしいマンゴーでした。貴重な機会をありがとうございます。
- ・国産フルーツの味わいの 力強さを試作から楽しめて お客様へ提供して 「美味しい」笑顔に溢れ 口福の共感できたことを嬉しく思いました マンゴーを注文したいと 注文方法を聞かれる事もありました 農家さんへ直接 購入注文できるルートもあるのも 有りなのかなと 感じています 美味しい沖縄マンゴーを ありがとうございます。
- ・このような事業が農家の支援に繋がることは大変うれしいし、お店も普段使わない食材を使うことによってお客さんへのサービスにも繋がった。また国産の果物のおいしさを改めて理解できた。
- ・今回、お声掛けいただき参加できてありがとうございました。普段はデザート等用意していないので、お客様が凄く喜んでくださって嬉しかったです。
- ・とても美味しい沖縄県産のマンゴーで、お客さんも感動していました。
- ・当店としても新たな商品を開発できたので、とてもありがたかったです。
- ・この度は沖縄マンゴーの提供を頂き有り難うございました。当店では小エビのフリッターマンゴー和えとマンゴープリンをメニューに追加した結果、お客様に大変喜ばれました。

(5) 本事業のまとめ・課題

- ・本事業の実施にあたり、有名シェフらを含む全国の料理人に相談したところ、緊急事態宣言発令中の時期にも関わらず、全員が快く引き受けてくれたことはありがたい限りである。まずは、事業にご協力頂いたシェフらに感謝申し上げたい。
- ・事業に参加したシェフらへのアンケートに対しても、「2. 外食店として、新型コロナウイルス感染症の影響を受けている産地を支援することに賛成ですか。」及び「4. 今後、このような事業がありましたら協力したいと思いますか。」という問いに対しては、賛成意見が100%という結果となり、本事業実施について全員に賛同いただいた結果となったことは、今後の国産果実、野菜の消費拡大事業に明るい兆しとなるだろう。
- ・各シェフ等にインタビューしたところ、自粛などで飲食店も厳しい状況の中、事業で実施したSNSを活用したメニューのPRに期待した声が多かった。コロナ禍でリモートが常用されるようになり、SNSの利用度も高まっていることから、今後の活用期待が持てる。
- ・一方、会員の生産者団体の協力がなくては店舗に果物（野菜）を提供することはできず、協力頂いた会員各位にも感謝したい。その中で、メロンの産地から「メロンの相場下落を抑制できた」ことを聞き、事業の意義を感じた。
- ・事業スタート時期から新型コロナウイルス感染者が一向に減らず、再度、緊急事態宣言が発出されるなど、活動が著しく制限される事態となったほか、当初の想定より相場が下落しなかった時期もあり、計画通りに遂行できなかった部分は反省したい。
- ・それでも、メニュー開発後の（SNS用）インタビューで、シェフから「今回開発したメニューがお客様に人気で、予定を延長して提供することにした」等の声を多数聞くことが出来たので、コロナ禍において少なからず果樹産業並びに外食産業に貢献できたのであれば幸いである。