



JAPAN FOOD TRAVEL

Vol.6

MATSUSAKA

松阪市フェア

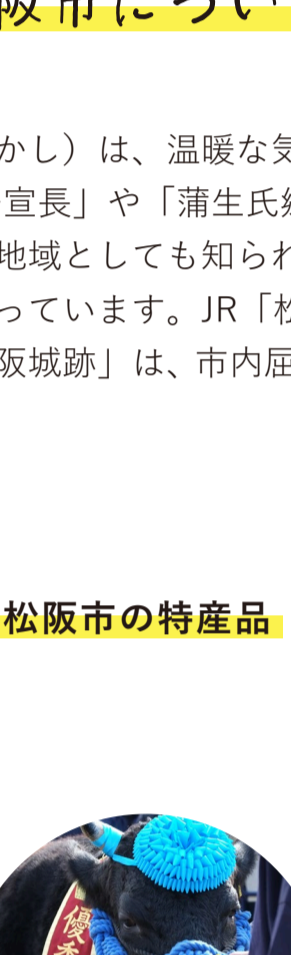
2024.2.1~3.15

※一部店舗は3/31まで開催

ここから始まる全国食材の旅。

『JAPAN FOOD TRAVEL』は私たち CLASSIC グループが、日本の素晴らしい食材たちを店舗ごとのコンセプトに合った料理に仕立ててご提供するフェア。日本には私たちの知らない素晴らしい食材がまだまだ多く眠っています。食材を通してその土地や食文化を知り、まるで旅をしているような気持ちを味わってもらいたい、そんな想いがこの取り組みには込められています。

第6回目となる今回は、『三重県 松阪市』にスポットを当て、地元の豊かな『食の恵み』をお届けします！



MATSUSAKA

三重県
松阪市

松阪市について

「松阪市」(まつさかし)は、温暖な気候と豊かな自然に恵まれた街。「本居宣長」や「蒲生氏郷」などの偉人を数多く輩出している地域としても知られており、歴史的な文化遺産も数多く残っています。JR「松阪駅」から約1kmの距離にある「松阪城跡」は、市内屈指の観光名所です。

松阪市の特産品



特産品 松阪牛

松阪牛は、日本三大和牛のひとつに数えられる代表的なブランド和牛です。和牛肉と輸入牛肉の比較研究の結果、美味しさのひとつは香りであることがわかりました。熱を加えた際に甘く上品な香りは黒毛和牛の独特の香りです。松阪牛の和牛香は甘くコクがある上品な香りが特徴です。



特産品 松阪赤菜

松阪赤菜は「みえの伝統野菜」に登録されている、松阪市原産の野菜です。日野菜の原種とも言われていますが、日野菜より太く、根と葉の軸が美しい紅色をしていることが特徴。収穫できるのは主に秋から冬の期間のみですが、漬物にして食されるのが一般的で、1年中楽しむことも可能です。また、漬けると独特の紅色がより一層鮮やかになり、シャキシャキとした歯ごたえが楽しめます。葉の部分も繊維っぽくないので食べやすいです。

MENU

参加店舗のメニュー紹介

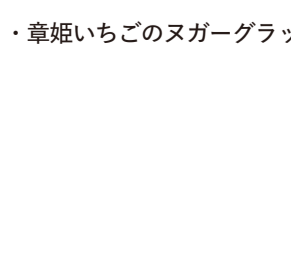
TAMEALS

品川タミルズ

MENU

- ・松阪牛と原木椎茸の味噌ポロネーゼ トンナレリ
- ・松阪いちごのチーズケーキ 松次郎の蜂蜜【新都花々】
- ・丸中本店手作りスコッチエッグ

※上記メニューは3/31まで提供予定



池袋タミルズ

MENU

- ・松阪牛と原木椎茸の味噌ポロネーゼ トンナレリ
- ・松阪ヘルシーサラダ とっとき味噌ドレッシング
- ・松阪いちごのチーズケーキ 松次郎の蜂蜜
- ・丸中本店手作りスコッチエッグ

大手町タミルズ

MENU

- ・松阪牛と原木椎茸の味噌ポロネーゼ トンナレリ
- ・松阪ヘルシーサラダ とっとき味噌ドレッシング
- ・松阪いちごのチーズケーキ 松次郎の蜂蜜【新都花々】

※上記メニューは3/31まで提供予定

the Depot

MENU

- ・松阪牛と椎茸の味噌ポロネーゼ
- ・松阪サラダ 味噌ドレッシング
- ・丸中本店手作りスコッチエッグ

IL BACARO ALMA

MENU

- ・松阪牛と原木椎茸の味噌ポロネーゼ
- ・丸中本店手作りスコッチエッグ
- ・松阪いちごのチーズケーキ 松次郎の蜂蜜【新都花々】

ALMA

SUMMER MENU

- ・とっとき味噌とパルミジャーノのスパインチョーネ
- ・松阪産原木椎茸の松阪牛サルシッチャ詰めロースト
- ・松阪苺「章姫」のチーズケーキ 松治郎の蜂蜜と

VAPEUR

MENU

- ・松阪産原木椎茸のオムレツ
- ・松阪牛のシューファルシ
- ・章姫いちごのヌガーグラッセ

掲載メニューは予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。