

## 未利用地元食材に無限の付加価値を

～4月1日からリーガロイヤルホテル京都でメニュー提供開始～

- 京都府では、未利用の地域食材を付加価値の高い料理に生まれ変わらせる「MIRYO FOOD PROJECT」第一弾として、リーガロイヤルホテル京都において4月1日からメニュー提供を開始しますので、周知をお願いします。
- 4月12日には報道機関向け「試食&トークイベント」を行いますので是非ご参加ください。

### 1 MIRYO FOOD PROJECT とは

#### (1)趣 旨

「地域ならではの」食材の活用は、地域で暮らす人々や観光で訪れる人々にとっても、農林漁業者や料理人にとっても、地域の魅力を体感する機会を提供するものです。そして、海も山も里も広がる京都には、未利用の地域食材が豊富に眠っています。

そこで、「京の食」振興の一環として、未利用食材を発掘し、付加価値の高い料理に生まれ変わらせることで、農林漁業者・料理人・消費者全てが幸せになる取組を推進することとしました。

#### (2)コンセプト（「MIRYO FOOD」に込めた意味）

- ・作り手が活かす未利用食材（珍しい）
- ・食べる者を唸らせる魅了食材（おいしい）
- ・地域に終わりのない可能性をもたらす未了食材（可能性が尽きない）

#### (3)具体的推進事例第1弾

##### -リーガロイヤルホテル京都でのメニュー提供紹介

- ・開 始 日：2024年4月1日（月）
- ・会 場：リーガロイヤルホテル京都 14階  
「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」  
（京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町1番地）
- ・メニュー例：

- 「トップ オブ キョウトオリジナル 水尾実生柚子のドリンク」  
希少な「水尾の実生のゆず」のうち、果汁を絞った後の外果皮と内果皮を用いて
- 「村田農園パールコーンと和東町和紅茶のロイヤルミルクティー風」  
収穫の際、市場に出回る規格から外れたパールコーンを用いて
- 「すりおろし聖護院かぶと宮津港であがったアオリイカのリゾーニ」  
千枚漬けを作る工程で不要な部位として廃棄されてきた聖護院かぶを用いて



写真左：「村田農園パールコーンと和東町和紅茶のロイヤルミルクティー風」イメージ  
写真右：「トップ オブ キョウトオリジナル 水尾実生柚子のドリンク」イメージ

※上記「村田農園パールコーンと和東町和紅茶のロイヤルミルクティー風」及び「すりおろし聖護院かぶと宮津港であがったアオリイカのリゾーニ」については5月から販売のメニューになります。

## 2 報道機関等向け「試食&トークイベント」

### (1) 日 時

2024年4月12日（金）15時30分～17時30分（15時00分 受付・開場）

### (2) 会 場

リーガロイヤルホテル京都 14階「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」  
（京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町1番地）  
※11階で専用エレベーターにお乗り換え下さい。

### (3) 内 容

未利用京都食材メニューを試食いただきながらのトークイベント

- ①趣旨説明：京都府
- ②トークセッション

<登壇者> 「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」シェフ てらだ あつし 寺田 篤史  
株式会社ミナト 代表取締役 みなと ひろし 湊 浩  
水尾特産品加工組合 組合長 まつお ふみひろ 松尾 史弘  
株式会社村田農園 代表取締役 むらた まさみ 村田 正己  
株式会社もり 代表取締役 もり よしはる 森 義治  
<司 会>株式会社ジオード 取締役 いそはた まりこ 五十畑 真理子



<寺田シェフ>



<湊代表取締役>



<松尾組合長>



<村田代表取締役>



<森代表取締役>

### (4) 参集者

報道機関、食・料理に関する大学・専門学校関係者等

### (5) 参加申込み【定員 30名】

当日の料理の準備がありますので、4月10日（水）までにメールにて参加申込みをしてください。

- ・メール送付先：リーガロイヤルホテル京都 総支配人室 販売促進  
（アドレス：kyoto-main@rihga.co.jp）
- ・メールタイトル：【試食&トークイベント参加申込み】としてください。
- ・メール本文：報道機関名、氏名、参加人数、ご連絡先をご記入ください。

### 【本報道発表に関するお問合せ】

（全般について）

商工労働観光部ものづくり振興課 課長 足利 TEL 075-414-4846

（試食&トークイベントについて）

リーガロイヤルホテル京都 総支配人室（販売促進） 尾崎

TEL 075-361-9149



まゆまる