



「くじらフェア in 銀座」を開催します！

和歌山県では、わかやま産ブランドの向上と販路開拓を目的に、高級外食店への県産品採用に向けた取組を行っています。

このたび、銀座料理飲食業組合連合会加盟店のうち下記5店舗において、「くじらフェア in 銀座」を開催します。

鯨肉はバレニンや鉄分を豊富に含み、高たんぱく・低カロリー・低脂肪であることから近年注目されている食材です。銀座の料理店が手掛ける鯨肉を用いた料理を、是非この機会にお召し上がり下さい。

- 期間 令和5年11月3日（金）～11月9日（木）＊開催日は店舗により異なります
- 参加店舗（5店舗）＊順不同

店舗名	所在地	フェア開催予定日
煉瓦亭	東京都中央区銀座3-5-16	11月6日～11月9日（4日間）
銀座 福和	東京都中央区銀座7-2-8	11月3日～11月9日（7日間）
バルディゴ	東京都中央区新富1-4-3	11月5日～11月7日（3日間）
Up Town	東京都中央区銀座2-11-19	11月4日～11月6日（3日間）
小松庵総本家	東京都中央区銀座5-7-6	11月3日～11月9日（7日間）

（※営業時間等詳細は、各店舗ホームページなどでご確認ください）



※写真はイメージです

＊銀座料理飲食業組合連合会について＊

東京銀座ならではの伝統を受け継ぐ名店と、新進気鋭のお店が切磋琢磨しながら一丸となって銀座の街を盛り上げるため、銀座やその隣接地域の「飲・食」に関わるお店で構成された飲食組合（1947年発足、理事長 杉山 衛氏（銀座 寿司幸本店 四代目主人）、加盟店約370店）。

和歌山県では、H30年10月、同組合主催の「チャリティー頒布会」に協賛し県産柿、みかん等を配布しPRを実施。R1年10月、同組合加盟店17店舗26名が産地視察に来県。以来、同組合協力の元和歌山県産食材を使ったフェアを開催。

＜お問い合わせ先＞

（フェアに関すること）和歌山県 食品流通課 担当 坂成・大嶋・宮崎 電話：073-441-2813
（鯨肉に関すること）太地町漁業協同組合 担当 〆谷 電話：0735-59-2340