

令和6年11月13日

報道機関 各位

青森県観光交流推進部 県産品販売・輸出促進課長

香港のミシュランレストランで県産食材を使用した特別メニューを提供します

県では、香港との更なる文化経済交流の拡大に向けて、本県の食や工芸品を通じた交流事例の創出及び県産食材・工芸品の評価向上を目的に、ミシュランガイド香港2023の2つ星レストランと連携し、県産食材を使用した特別メニューを下記のとおり提供しますので、お知らせします。

なお、イベント当日の状況が分かる写真等を希望する場合は、提供できますので、その旨をお知らせください。



イメージ写真（ダウンロード可能 <http://bit.ly/3BRdLww>）

左：Arbor エリック氏、右：Kashu 花田氏

1 提供レストラン

Arbor

(25/F, H Queen's, 80 Queen's Road Central, Hong Kong)

2 実施内容

(1) 県内シェフとの特別コラボイベント

①内容：フレンチレストラン「Kashu 花秀」（青森市）のオーナーシェフである花田 秀樹氏と香港の「Arbor」オーナーシェフであるエリック・ラトゥー氏が県産食材を使用した共同創作メニューを提供するスペシャルランチ・ディナーイベントを開催する。

また、青森工芸品の食器等がメニューに彩を添える。

- ②日程：【1回目】令和6年11月19日（火） デイナー 18：30～
 【2回目】 同11月20日（水） ランチ 12：00～
 ※在香港日本国総領事館 岡田大使がPRのため出席し、現地・日系メディア、インフルエンサーが取材する予定。
 【3回目】 同11月20日（水） デイナー 18：30～

③使用県産食材（予定）：

ヤマト運輸と連携した物流サービス「A! Premium」を使用し、香港へと輸送（一部の食材を除く）。

ディナーメニュー 1888 香港ドル（約 38,000 円）	ランチメニュー 888 香港ドル（約 18,000 円）
<ul style="list-style-type: none"> ・米（まっしぐら） ・ホタテ ・大間マグロ ・青い森紅サーモン ・うに ・小川原湖産モクスガニ ・りんご ・にんにく ・ながいも ・ごぼう 等 	<ul style="list-style-type: none"> ・米（まっしぐら） ・ホタテ ・青い森紅サーモン ・うに ・小川原湖産モクスガニ ・りんご ・にんにく ・ながいも 等

※使用県産食材は、変更となる場合がある。

④使用工芸品（食器、店内装飾、キッチンツールとして利用）

品 目	製造者
りんごの木の輪挿し	木村木品製作所
りんごの木のプレート S 型	
りんごの木のマグネット	
りんごの木の料理べら角	
あおもりの肴小鉢 雲丹	北洋硝子
あおもりの肴盃 鮪	
のぞき珍味入	



(2) 県産食材を使用した期間限定メニューの提供

①内容：県産食材を使用したメニューを期間限定で提供する。

(1) のイベントメニューも一部提供予定。

②期間：令和6年11月21日（木）～12月11日（水） 3週間

3 参 考

(1) Arborについて

ミシュラン香港2023で2つ星を獲得している、香港・中環のレストラン。オーナーシェフのエリック・ラトゥー氏はフィンランド出身で、スカンジナビア料理と、日本食材を組み合わせた創作料理を提供している。

県が、エリック氏を令和6年9月4日～6日に招請し、県産食材や工芸品の視察を行った結果、今回の特別メニューが初めて実現したものの。

(2) Kashu (花秀) について

青森市内に店を構え、青森県産の食材を積極的に用いた完全予約制のフレンチベースの創作料理店。オーナーシェフの花田秀樹氏は、都内フレンチレストランで勤めた後に渡仏し研鑽を積み、帰国後には都内ミシュランレストラン等で腕を振るった実績を持つ。

報道機関用提供資料	
担 当 課 担 当 者	観光交流推進部県産品販売・輸出促進課 経済交流グループ GM 清野浩輝
電 話 番 号	直通：017-734-9730 内線：4937
報 道 監	観光交流推進部 次長 藤森洋貴