



令和元年11月13日(水) 岐阜県発表資料			
担当課	担当	担当者	電話番号
農産物流通課	技術課長補佐 兼係長	長谷川裕紀	内線 2918 直通 058-272-8418 Fax 058-278-2682

タイ日本食レストラン「きさら」を岐阜鮎海外推奨店第1号店に認定！

県では、岐阜県産鮎の知名度並びにブランド力の向上、更なる輸出拡大につなげることを目的に「岐阜鮎海外推奨店認定制度」を新たに創設しました。

このたび、タイの日本食レストラン「きさら」を第1号店に認定し、下記のとおり認定式を実施します。

記

1 日 時 令和元年11月25日(月) 18:00~18:15 (現地時間)

2 場 所 日本食レストラン「きさら」 (コンラッド・バンコクホテル内)

3 内 容 ・ 認定証及び銘板授与

受領者：きさら料理長 しんどうけんじ 進藤顕司

授与者：世界農業遺産「清流長良川の鮎」推進協議会会長

たまだかずひろ 玉田和浩 (認定証)

副知事 かわいたかのり 河合孝憲 (銘板)

・ 受領者挨拶

・ 記念撮影

※認定式終了後、岐阜鮎料理試食会を開催

4 参集者 約60名予定 (現地レストランオーナー・シェフ、マスコミなど)

○岐阜鮎海外推奨店認定制度 (令和元年9月1日施行)

- ・ 認定者 世界農業遺産「清流長良川の鮎」推進協議会 会長 玉田和浩
- ・ 要件 県内の河川において漁獲された鮎、又は県内の養殖場で生産された鮎を年間30kg以上使用
- ・ 手続き 認定を希望する店舗が、輸出事業者及び輸入事業者の推薦を受け、申請する

○日本食レストラン「きさら」

- ・ 5つ星ホテル「コンラッド・バンコク」内にある高級日本食レストラン
- ・ 平成27年より海外で初めて岐阜鮎の取り扱いを開始し、平成30年度の取扱実績は約110Kg
- ・ 料理長の進藤顕司氏は、タイのレストランシェフに様々な鮎の料理を紹介するなど、タイに岐阜鮎を広めた先駆者である。