

# 四国農家×東京食プロラボ商品「新・四国郷土料理」、 東京・六本木「四国味遍路 88屋」にて期間限定メニュー化!!

四国の農家と、東京の食のプロがコラボレーション。農産物を中心とした四国産食材と、  
四国産調味料の組み合わせで、新しい四国の郷土料理レシピの開発に挑戦!

**2009年6月5日(金)より、お召し上がりいただけます。**



日程: 2009年6月5日(金)から8月5日(水)<期間限定> ※予定  
 場所: 四国味遍路 88屋 (<http://www.88ya.net/>)  
 東京都港区六本木7-4-5 六本木稲垣ビル1階  
 ご予約: 03-3479-5788  
 主催: Home Island Project (<http://www.hipj.net/>)  
 後援: 農林水産省・経済産業省四国経済産業局・内閣府 地域再生事業推進室・  
 徳島県、香川県、愛媛県、高知県  
 特別協力: 四国味遍路 88屋(株式会社 瀬戸内しまなみリーディング)

四国を盛り上げるプラットフォームHome Island Projectが、2008年より実施している四国農家応援プロジェクト  
 -「農」と言える四国-の2009年最初のチャレンジは「Tokyo Recipe Collection 2009」。  
 詳細:<http://www.hipj.net/activity/2009/05/-tokyo-recipe-collection-2009-419new.html>

東京での四国出身者のハブとなる料理店「四国味遍路 88屋」を舞台に、商品開発・販路拡大を目指す「四国若手農家」と、  
 その想いに賛同した「東京食プロ」(野菜ソムリエ・フードコーディネータ等)がコラボレートして、  
 四国産食材と四国産調味料を使った、東京の消費者向けの「新しい四国郷土料理」のレシピを開発。  
 東京飲食店関係者・バイヤー、農業起業家を迎えての試食交流会で大変ご好評いただきました。

これらレシピメニューを、「新四国郷土料理」として、期間限定で皆様にお召し上がりいただけます。この機会にぜひ、お試しくださいませ。  
 Home Island Projectは引き続き、農家のニーズでもある消費者の声・可能性を知ることを通じ、四国の農の更なる発展に挑戦します。

## 新四国郷土料理 | メニュー例



柿酢ときゅうり餡をいただく、冷製 阿波尾鶏 新たまねぎとセリのサラダ、淡磯クリームで デコボンとお豆腐のチーズムース

■問い合わせ Home Island Project (<http://www.hipj.net/>) 大濱 ( [passion@hipj.net](mailto:passion@hipj.net) 090-5713-7177 )

「農業」「食」「地方ビジネス」「地産地消」「トレンド」「女性」をテーマとした企画のお役に立てます