



岐阜県政記者クラブ加盟社各位

令和7年7月15日（火） 岐阜県発表資料			
担当課	担当係	担当者	電話番号
農産物流通課	販売対策係	三和 大島	内線 4068 直通 058-272-1857 FAX 058-278-2682

## 首都圏及び関西圏の飲食店で

### 「岐阜グルメフェア『飛騨牛&鮎 2025』」を開催します

県では、大阪・関西万博の開催を契機として、大都市圏での県産農畜水産物の販売拡大とブランド化に取り組んでいます。

このたび、首都圏と関西圏の料理店で「岐阜グルメフェア『飛騨牛&鮎 2025』」を開催します。

また、そのキックオフとして、大阪・関西万博の開催に合わせ、大阪市内にてメディアレセプションを開催します。

#### 記

1 開催期間 令和7年8月1日（金）から8月31日（日）まで

2 参加店舗（別紙参照）

- （1）首都圏26店舗（うち飛騨牛メニュー24店舗、鮎メニュー15店舗）
- （2）関西圏28店舗（うち飛騨牛メニュー21店舗、鮎メニュー13店舗）

3 特設サイトの開設

・店舗所在地やメニューなどを紹介する特設サイトで情報発信します。

開設日：令和7年7月25日（金）

URL：<https://cuisine-kingdom.com/gifu-fair2025/>



7月25日からサイトは表示されます。

4 メディアレセプション（試食会）の開催

日時：令和7年7月25日（金）12時～14時30分

会場：プレスキル※（大阪市中央区今橋4丁目1-1 淀屋橋odona2F）

招待者：地元メディア及びインフルエンサー15名程度

内容：①あいさつ：県農政部長

②料理説明：佐々木康二（ささきやすじ）プレスキル料理長

③試食会：飛騨牛、鮎など岐阜県食材を使用した料理と、日本酒（酔むすび）を提供

その他：取材を希望される場合は、令和7年7月18日（金）までに担当者へ連絡願います。

5 今後の予定

当メニューフェアに参加したシェフを中心に、産地見学会やオンライン商談会を開催する予定です。詳細については改めてお知らせします。

＜提供予定のメニュー例＞

(1) 首都圏



飛騨牛の焼きしゃぶ  
オリジナルおろしポン酢  
(まめや 東京都中央区)



長良川郡上鮎のヴィシソワーズと  
鮎のタルティース  
(アピシウス 東京都千代田区)

(2) 関西圏



飛騨牛の炭火焼きタルタラ  
じゃが芋のスフォリアテッラ  
豆乳とクレソンのクレマ  
(リストラテドゥエフィオーリ  
大阪市北区)



鮎のフィユテ 山椒の香り  
(プレスキル 大阪市中央区)

※「プレスキル」について

ジャンル：フレンチ

住 所：大阪市中央区今橋4丁目1-1 淀屋橋 odona2F

料理長：佐々木康二氏

概 要：現存する日本最古のワイナリー

「まるき葡萄酒」が手掛けるレストラン。

丁寧に汁を取り、ソースを大切にする  
料理を提供。

2024年・2025年ミシュランガイドにて  
一つ星を獲得。



地下鉄御堂筋線 淀屋橋駅 下車  
10番出口から徒歩で約2分