

КИHACHI レストラン4店舗にて 和歌山県産食材を使ったメニューが提供されます！

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、外食店への県産品採用に向けた提案活動を行っています。このたび、国土交通省の半島振興プロジェクト「美食半島*」を通して、КИHACHI グランドシェフ 石川泰史（いしかわやすふみ）氏に和歌山県の産地を視察いただきました。そこで出会った食材を使った特別な料理が、КИHACHI レストラン各店舗にて期間限定で提供されます。この機会にぜひお試しください。

*: 日本の半島振興を目的とした国土交通省の取り組み。半島地域の食材を使ったフェアやコラボメニューなどを実施。

【特別メニュー/コース】

- ① КИHACHI のアフタヌーンティー ～まりひめスペシャル～
- ② КИHACHI のナポレオンパイ ～まりひめスペシャル～
- ③ КИHACHI のスペシャリティコース ～紀伊半島の恵み～
- ④ シェフズスペシャル ～海老・蟹と熊野牛～
- ⑤ 那智勝浦直送！本日のお魚と彩り大根のサラダ チャイニーズドレッシング

【期間】

- ①・② 2025年1月9日（木）～1月31日（金）
- ③・④・⑤ 2025年1月9日（木）～3月17日（月）

【提供店舗】

- ①・②・③・⑤ キハチ 青山本店（東京都港区北青山2-1-19）
- ④・⑤ キハチ 名古屋 JR セントラルタワーズ
（愛知県名古屋市中村区名駅1-1-4 JR セントラルタワーズ12階）
- ④・⑤ キハチ 高島屋横浜店
（神奈川県横浜市西区南幸1-6-31 高島屋横浜店8階）
- ④・⑤ キハチ イタリアン伊勢丹立川店
（東京都立川市曙町2-5-1 伊勢丹立川店8階）

※ 詳細は別紙



<連絡先>

農林水産部 農林水産政策局 食品流通課
 担当：坂成、柏木、上山
 電話：073-441-2813 内線：2813