



岐阜県政記者クラブ加盟社各位

| 令和7年11月7日(金) 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 | 輸出戦略係 | 河合 船戸 | 内線 4064 直通 058-272-8417 FAX 058-278-2682 |

タイ「岐阜鮎ワークショップ」の開催、 ベトナム初の「岐阜鮎海外推奨店」の認定について

県では、岐阜鮎の知名度及びブランド力の向上と更なる輸出拡大につなげるため、タイで岐阜鮎の調理方法を検討するワークショップを開催します。

また、「岐阜鮎海外推奨店」をベトナムで初めて認定(7店舗)するとともに、タイで新たに4店舗認定し、併せてこれら推奨店との連携によるメニューフェアを開催します。 ※今回の認定により、岐阜鮎海外推奨店は2カ国4店舗から3カ国15店舗に拡大

記

1 岐阜鮎ワークショップ【タイ】

日 時:令和7年11月9日(日)15:00~16:30※現地時間(以下同じ)

場 所:和牛焼肉劍(タイ・バンコク市内)

参加者:現地の洋食シェフ10名及び岐阜鮎等を取扱うインポーター

内容:・参加シェフによる岐阜鮎の調理方法やメニューの検討。

・岐阜鮎のほか、日本酒、ミニ柿など、6種の県産食材も使用。

2 岐阜鮎海外推奨店認定式【タイ・ベトナム】

<タイ>

認定店:①和牛焼肉劍、②花屋、③なぎ屋 東京居酒屋 日本街店、

④和笑 WASHO Japanese restaurant

日 時:令和7年11月9日(日)

②和牛焼肉劍17:00~18:00

※③なぎ屋、④和笑は別途認定

内 容:・認定証及び銘板の授与(授与者:岐阜県農政部次長河尻克晴)

・「和牛焼肉劍」では、レストランオーナー等約50名を招き、同推奨 店制度の紹介や岐阜鮎等の県産食材メニューを提供する懇談会を開催。

<ベトナム>

認定店:①焼きうお いし川 Saigon、②東北炉端ろっけん、③岐阜屋、

④MAGURO Studio、⑤【酒と肴と個室】川島商店、⑥UME Sushi & Omakase、

7 Hatoyama Japanese Seafood Restaurant

※①~⑥はホーチミン市内、⑦はハノイ市内

日 時:令和7年11月10日(月)14:00~17:30

①焼きうお いし川 Saigon

令和7年11月11日(火)10:00から各店舗を順次訪問

- ②東北炉端ろっけん、③岐阜屋、④MAGURO Studio、
- ⑤【酒と肴と個室】川島商店、⑥UME Sushi&Omakase

※⑦Hatoyama Japanese Seafood Restaurant は別途認定

内 容:・認定証及び銘板の授与(授与者:岐阜県農政部次長河尻克晴)

・「焼きうお いし川 Saigon」では、現地シェフ等約30名を招き、 岐阜鮎メニューを提供する懇談会を開催

3 岐阜鮎メニューフェア【タイ・ベトナム】

<タイ>

店舗: 天裕グランド、北大路、和牛しん、和牛焼肉劍

期 間:令和7年11月10日(月)~11月17日(月) 8日間

内 容: 各店舗で岐阜鮎を使ったオリジナルメニューを提供。

くベトナム>

店 舗:①焼きうお いし川 Saigon、②東北炉端ろっけん、③岐阜屋、④MAGURO Studio、

⑤【酒と肴と個室】川島商店、⑥UME Sushi & Omakase

期 間:令和7年11月11日(火)~11月18日(火) 8日間

内 容:各店舗で岐阜鮎を使ったオリジナルメニューを提供。

※当日の写真提供を希望される場合は、農産物流通課輸出戦略係(内 4064)までお知らせください。

○岐阜鮎海外推奨店認定制度(R1.9.1施行)

- ・認定者 世界農業遺産「清流長良川の鮎」推進協議会
- ・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、 協議会へ申請
- ・認定状況 令和元年度 和牛しん(タイ・バンコク)令和5年度 勘八(マレーシア・クアラルンプール)令和6年度 北大路、天裕グランド(タイ・バンコク)