

大阪駅で気軽に“岐阜旅行”気分！飛騨牛・鮎などご当地グルメ40種以上 ルクア大阪・地下2階「キッチン&マーケット」で「岐阜フェア」開催 9/1(金)～14(木)、飛騨牛バーベキューやジャンボなめこピッツアの限定メニューも

イズミヤ・阪急オアシス株式会社は、大阪駅直結の商業施設「ルクア大阪」地下2階の「キッチン&マーケット ルクア大阪店」で2023年9月1日(金)～14日(木)の期間、岐阜県産の食材・名産品や岐阜県産の食材を使った弁当の販売、オリジナルメニューやドリンクを提供する「岐阜フェア」を開催します。この機会に、大阪を中心とした関西のみならず、岐阜のおいしさを再発見いただきたいと思っております。



岐阜が誇るブランド牛・飛騨牛



ジャンボなめこのピッツァ



焼鮎醤油



岐阜ぐるめ 飛騨牛もりもりBENTO

■岐阜グルメが大阪に集結！大阪駅で“岐阜旅行”気分を満喫

岐阜県は飛騨の山々や長良川の清流など豊かな自然の中ではぐまれた食材の宝庫です。今回開催する「岐阜フェア」では、きめが細かく、美しい霜降りが特徴の「飛騨牛」を筆頭に、通常の2倍以上の大きさの「飛騨ジャンボなめこ」など岐阜県を代表する食材約10種類、「清流長良川の鮎」を使用した名産品など約30種類、計40種類以上の商品をそろえました。

岐阜県のご当地グルメ「鶏ちゃん」「あんかけかつ丼」の弁当の販売ほか、店内のイートインスペースでは飛騨牛のバーベキューを楽しめる平日限定ランチ、「飛騨ジャンボなめこ」をふんだんにのせたピザ、「飛騨りんごジュース」を使ったカクテル、日本酒の飲み比べなどをご提供します。

期間中、「岐阜フェア」商品を含む1,500円(税抜)以上ご購入の方に、抽選で5名様に飛騨牛10,000円相当の詰め合わせをプレゼントいたします。

大阪駅という関西の中心地で岐阜グルメに舌鼓を打ちながら、岐阜旅行気分を味わっていただきたいと思っております。

■イベント詳細

名称：岐阜フェア

期間：2023年9月1日(金)～14日(木) 各日11:00～23:00

場所：キッチン&マーケット ルクア大阪店
(大阪市北区梅田3-1-3ルクア大阪地下2階)

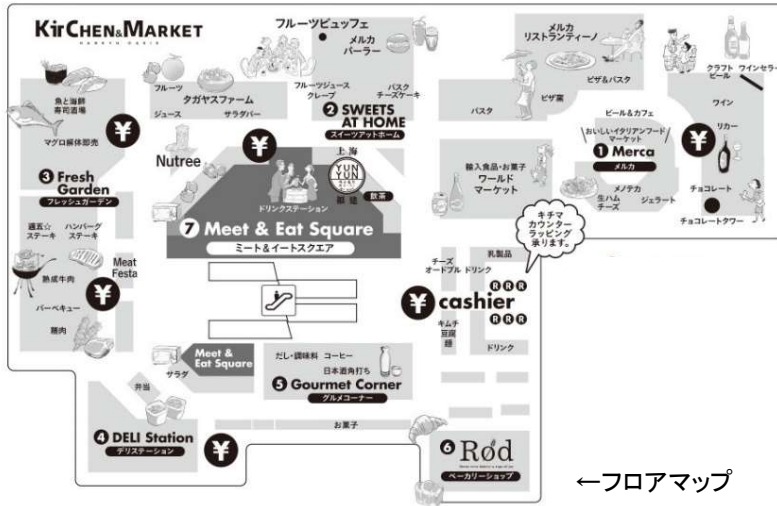
- 内容：①岐阜県産食材、日本酒、名産品の販売
②岐阜県産食材を使った弁当の販売
③飲食店で岐阜県産食材を使ったオリジナルメニューの提供
④岐阜県産日本酒の飲み比べやオリジナルカクテルの提供
⑤購入者対象のプレゼントキャンペーン



キッチン&マーケット ルクア大阪店

◆ 取材についてのお問合せ先 ◆

キッチン&マーケット ルクア大阪店 担当 = 青木・川又
電話 = 06-6454-8116 メール = 03041@h2o-foods.co.jp



←フロアマップ

【デリカステーション】

岐阜県産の食材を使ったご当地グルメ弁当を販売

- ・岐阜ぐるめ 鶏ちゃんBENTO 627円
岐阜県民のソウルフード「鶏ちゃん」と「漬物ステーキ」をダブルで楽しめます。
- ・岐阜ぐるめ あんかけかつ丼一ん！ 700円
「菜の花ポーク」の豚カツに卵入りのあんをたっぷりかけた東濃地方(岐阜県南東部)のB級グルメ。
- ・岐阜ぐるめ 飛騨牛もりもりBENTO 735円
飛騨牛を使ったコロツケ・おやき・ごはん、漬物ステーキを盛り合わせた飛騨牛三昧の贅沢弁当です。

【フレッシュガーデン】

- ・BBQランチ 1,650円 ※平日限定提供
リーズナブルに飛騨牛のバーベキューを楽しめる平日限定のランチをご用意。

【ドリンクステーション】

- ・飛騨リンゴジュースを使ったカクテル
(アップルモヒート・アップルラム) 各1杯 各550円



さるぼぼ一ろ



明宝レディース トマトケチャップ



蓮菜 純米吟醸 家伝手造り



岐阜ぐるめ あんかけかつ丼一ん！



飛騨リンゴジュースを使ったカクテル

【フレッシュガーデン】

岐阜県産直送の飛騨牛や野菜を販売

- ・岐阜県産 飛騨牛焼肉盛り合わせ(ロース・もも) 180g 2,139円 ※数量限定

岐阜が誇るブランド牛。優れた技術を持つ生産者たちの手で、手間暇かけて育てられた逸品。

- ・飛騨ジャンボなめこ 1パック 410円
通常の2倍以上大ききで、「シャキッ」と「ヌルッ」とした食感をあわせ持ち、栄養も旨味も凝縮。
- ・ほうれん草 1束 215円
北アルプスの雪解け水や澄んだ空気、高冷地の気候を活かし栽培。えぐみが少なく葉が厚いのが特徴。

【メルカリレストランティエーノ】

- ・岐阜飛騨産ジャンボなめこ入りきのこのこのピッツァ トリュフ風味 1,738円

ジャンボなめこ、マッシュルーム、エリンギなど、ふんだんにのせたきのこと、自家製サルシッチャ(生ソーセージ)を合わせ、トリュフ風味に仕上げました。

【グルメコーナー】

バイヤーが岐阜県現地でつけた名産品を販売

- ・天然鮎専門 結の舟 焼鮎醤油 170ml 2,700円
岐阜県産丸大豆と長良川の伏流水を使用した杉桶仕込みのたまり醤油に、素焼き・乾燥させた天然鮎を一尾丸ごと漬け込みました。
- ・さるぼぼ一ろ 50g 540円
一つ一つのぼ一ろに飛騨の守り「さるぼぼ」がプリントされた可愛らしいお菓子です。
- ・明宝レディース トマトケチャップ 300g 701円
大鍋で5時間かけて作られた、まるでジャムのような濃厚な味わいです。

貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ね下さい。

◆ 取材についてのお問合せ先 ◆

キッチン&マーケット ルクア大阪店 担当 = 青木・川又
電話 = 06-6454-8116 メール = 03041@h2o-foods.co.jp