



東京都内で活躍する3名のシェフが沖縄旬食材の魅力を届ける、
スペシャルコラボディナー「Ryukyu Fine Food Dining」を2/28に開催！

株式会社マイファーム(京都府京都市、代表取締役：西辻 一真)は、沖縄県による令和4年度沖縄まーさむん消費拡大事業(プロモーション)の事業において、冬季に旬となる沖縄県産野菜を県外の生活者に認知してもらうため、東京都内のレストランと共同し、2023年2月28日(火)に「Ryukyu Fine Food Dining」を実施します。

温暖な気候を生かし、今まさに旬の美味しい食材があふれる沖縄県。

「Ryukyu Fine Food Dining」は、実際に沖縄の生産者や生産地を巡って沖縄食材を吟味したシェフ3名が、食材の特性を生かして新しい料理を生み出す一夜限りのコラボイベントです。

コンセプトは「ぬちぐすい」。「ぬち」は命、「ぐすい」は薬・心身によいものを表します。今が旬のジャンボインゲンやジャンボピーマン、ノコギリガザミといった沖縄のぬちぐすいな食材*を、イタリアン・シンガポール・インド料理とジャンルの異なる3名のシェフによるスペシャルコースでお届けします。東京・六本木ミッドタウンにある「Nirvana New York」にて開催、着席30名様限定となります。今しか味わえない旬の沖縄食材を、ぜひお楽しみください。

*仕入れ状況により食材は一部変更になる可能性があります。

イベント概要

■開催日

2023年2月28日(火)18:30 ドアオープン
19:00～スタート

■開催場所

Nirvana newyork

<https://nirvana-newyork.jp/access/>

東京都港区赤坂 9-7-4

東京ミッドタウンガーデンテラス 1F

■メニュー

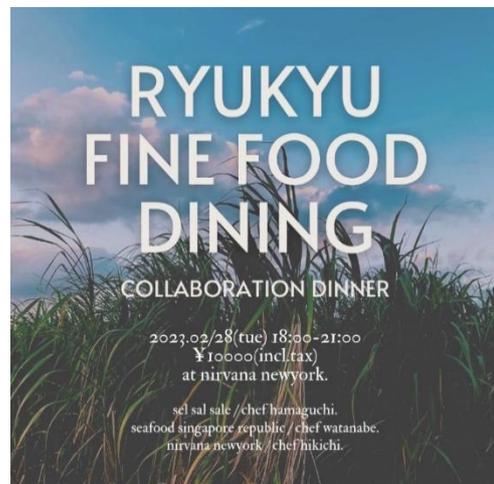
沖縄の旬食材を使った

Ryukyu Fine Food Dining Special dinner course

¥10,000

(コース料理代金〔ドリンク別〕税・サービス料込)

©2021 沖縄県



【本件に関するお問い合わせ】

令和4年度沖縄まーさむん消費拡大事業(プロモーション)運営事務局／担当:加藤

TEL:080-2456-3390／MAIL:kato@myfarm.co.jp



■シェフのご紹介

- | | |
|--|---------|
| ・ sel sal sale (イタリアン・恵比寿) | 濱口昌大シェフ |
| ・ Singapore seafood Republic (シンガポール料理・銀座) | 渡邊一司シェフ |
| ・ Nirvana newyork (モダン・インド料理・六本木) | 引地翔悟シェフ |

株式会社マイファーム(<https://myfarm.co.jp/>)

本社所在地：〒600-8216 京都府京都市下京区東塩小路町 607 番地 辰己ビル 1 階

代表者　　：代表取締役 西辻 一真　　設立日　　：2007年9月26日　　資本金　　：100,000,000 円

事業内容　：耕作放棄地の再生及び収益化事業／体験農園事業(貸し農園、情報誌の発行)／農業教育事業
(社会人向け 新規就農学校、農業経営塾)／農産物生産事業および企業参入サポート／流通販売事業(農産物の中間流通・通信販売)

【本件に関するお問い合わせ】

令和4年度沖縄まーさむん消費拡大事業(プロモーション)運営事務局／担当:加藤
TEL:080-2456-3390／MAIL:kato@myfarm.co.jp