

栃・管・企発 No.0003-029
2022年11月22日

報道 各位

全国農業協同組合連合会 栃木県本部
(JA 全農とちぎ)

“期間限定” すかいらーく HD「ガスト」全国全店舗における 栃木県産コシヒカリ使用について

この度、株式会社すかいらーくホールディングス様のレストラン業態「ガスト」にて、11月24日(木)から、**全国全店舗**で提供するライスが**栃木県産コシヒカリ 100%**となります。こちらは、ミシュランガイド東京 2020～2023 一つ星掲載店「sio」オーナーシェフ鳥羽周作氏と共同開発した「感動ハンバーグコース」に合わせたもので、期間限定で提供されます。

弊会とすかいらーくホールディングス様との30年にわたるお取引の中で、今回の規模で栃木米をご使用いただくのは**初めて**の機会となります。お米の消費拡大が課題となっている昨今、来店されたお客様に本取組を周知するとともに、産地とちぎの理解醸成に寄与する広報活動を実施いたします。

つきましては、下記のとおり詳細をご案内いたしますので、広くお知らせ下さいますようお願い申し上げます。

記

1. 対象期間 : 2022年11月24日(木)～2023年1月18日(水)
2. 対象店舗 : ガスト 全国1,319店舗 (2022年10月末時点)
3. 展開内容 : 内容の詳細につきましては、別紙を参照ください。

(HP) https://www.skylark.co.jp/gusto/menu/kandou_hamburg/index.html

4. 店舗取材対応 : **11月25日(金)14:00～**

5. 取材受付店舗 : ガスト日光店

〒321-1404 栃木県日光市御幸町 595-1

※店舗での取材対応となるため、ご取材いただける際は事前に下記問い合わせ先までご連絡をお願い致します。

以上



©栃木県 とちまるくん

※本文章は県庁記者クラブへも投稿しています。
JAグループや行政から同内容の文章が出ている場合がありますが、ご了承ください。

【この件に関するお問い合わせ先】

JA全農とちぎ パールライス部 パールライス販売課

担当 : 平山

所在地 : 芳賀郡芳賀町芳賀台 198-2

電話 : 028-680-4334

携帯 : 080-9579-8600

(土日祝日除く 9時～17時)

「ハンバーグで感動したこと、ありますか？」

sio 鳥羽シェフ共同開発/監修 メニュー

■対象期間 2022年11月24日(木)～2023年1月18日(水)
※対象期間は予定です。予告なく販売を終了する場合がございます。

■対象店舗 ガスト全店
※モーニング時間帯(～10:30am)を除きます。

■コース詳細



紹介動画は
こちらから



<https://youtu.be/dQpzM9pjEt0>

1. sio 鳥羽シェフ共同開発『感動ハンバーグコース』 ¥1,699 (税込¥1,869)

- 前菜：シュリンプサラダ ～ナッツとフルーツ～
前菜にふさわしい、食感、酸味のハーモニー
- スープ：コーンポタージュ ～フライドオニオンをのせて～
フライドオニオンでプラスした程よい塩味が甘さを引き立てる
- メイン：感動ハンバーグ ～トリュフ香るポテトチーズクリーム IN～
- ライス(栃木県産コシヒカリ)またはソフトフランスパン付き
九州産黒豚の甘味と旨味がつまった合挽き肉を使用、分厚く・ふわふわ・肉汁たっぷり！
トリュフ香るポテトチーズクリームを中に閉じ込めた、ガスト史上最大級の厚みのパティ
白味噌や蜂蜜、醤油の和デミグラスソースが、限定コシヒカリとの相性バツグン！
パティ、ポテトチーズクリーム、ソース、目玉焼きが渾然一体となり、想像を超える味わい
- デザート：グラスショートケーキ
最後の締めにあふさわしい、軽さと量と酸味のバランスにこだわったデザート

【「sio」オーナーシェフ 鳥羽 周作(とば・しゅうさく) プロフィール】

sio 株式会社 / シズる株式会社 代表取締役。

Jリーグの練習生、小学校の教員を経て、31歳で料理の世界へ。2018年「sio」をオープン。同店はミシュランガイド東京2020から4年連続一つ星を獲得。現在、「sio」「Hotel's」「o/sio」「o/sio FUKUOKA」「パーラー大箸」「揉つね」「ザ・ニューワールド」「おいしいパスタ」と8店舗を展開。

書籍 / YouTube / SNSなどで公開するレシピや、フードプロデュースなど、レストランの枠を超えて

様々な手段で「おいしい」を届けている。モットーは『幸せの分母を増やす』。

