

<取材のご案内>

ひたち イチ推しの肉の日
『常陸の輝きフェア』が1月29日(水)からスタート!
宮川大輔さんのトークと世界的シェフの実演で
メニューフェアを盛り上げます!

ひたち シェフのイチ推し豚肉グルメ
常陸の輝きフェア オープニングイベント

- 日時 : 2025年1月28日 (火) 11:00~12:30 ※10:30~受付開始
- 場所 : rengo DMS (東京都千代田区富士見2-13-7)

茨城県は、県を代表するブランド豚肉「常陸の輝き」のメニューフェアを1月29日(水)(=イチ推しの肉の日)から、都内のレストラン20店舗で開催するにあたり、1月28日(火)にrengo DMS(東京都千代田区富士見2-13-7)にて、「シェフのイチ推し豚肉グルメ 常陸の輝きフェア オープニングイベント」を行います。

本イベントでは、タレントの宮川 大輔さんと料理家の長谷川 あかりさんをゲストとしてお迎えし、「常陸の輝き」の美味しさと魅力を存分に感じていただけます。さらに、ミシュラン1つ星の日本料理店「六雁」の総料理長である秋山 能久(あきやま よしひさ)さん、レストランガイド「ゴ・エ・ミヨ」の期待の若手シェフに選出された「クラージュ」の古屋 聖良(ふるや せいら)さん、TVでもお馴染みの人気中国料理店「4000 Chinese Restaurant」の総料理長である菰田 欣也(こもだ きんや)さんの3名の有名シェフが登場し、その場で「常陸の輝き」を使った料理を実演していただけます。

報道関係の皆さまにおかれましては、ご多忙とは存じますが、何卒ご取材賜りますよう、お願い申し上げます。

宮川大輔さん(タレント) 長谷川あかりさん(料理家/管理栄養士)



六雁 総料理長
秋山能久さん



クラージュ シェフ
古屋聖良さん



4000 Chinese Restaurant
総料理長 菰田欣也さん



開催概要

- 日時 2025年1月28日 (火) 11:00~12:30 ※10:30~受付開始
- 場所 rengo DMS (東京都千代田区富士見2-13-7)
- 登壇者 宮川大輔さん、長谷川あかりさん
秋山能久さん(六雁)、古屋聖良さん(クラージュ)、菰田欣也さん(4000 Chinese Restaurant)
- 内容
・ゲストによる「常陸の輝き」に関するトークセッション
・各シェフによる「常陸の輝き」を使った料理の実演、試食
・フォトセッション
※スチール/ムービーともにカメラ位置は、当日の受付順にてご案内させていただきます。

茨城県内の養豚関係者が約7年の研究を重ねて作り上げたブランド豚肉 常陸の輝き

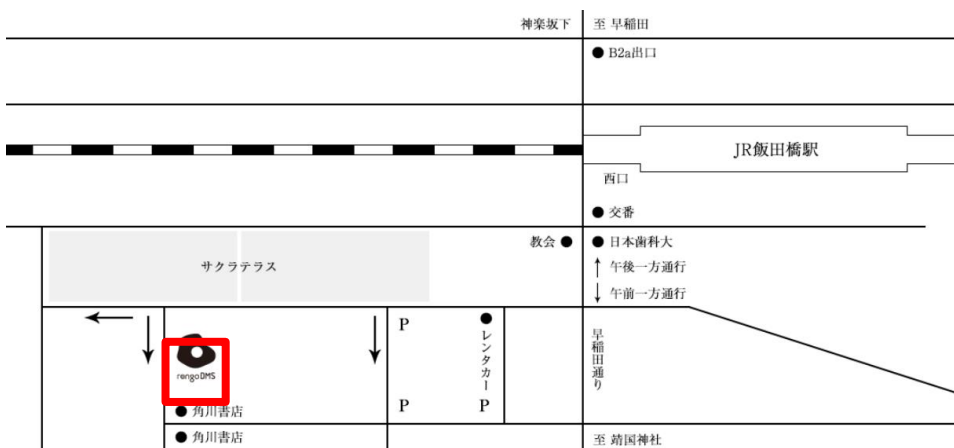
「常陸の輝き」は、県内の養豚関係者が満を持してお届けする、ブランド豚肉です。茨城県畜産センターが開発したデュロック種の系統豚「ローズD-1」を交配した三元豚を、「常陸の輝き専用飼料」で育て上げることで、やわらかく、滑らかな食味で旨味・香りの良い肉質を実現しました。特に、品質の決め手となるのは、健康で元気な豚が育つ環境をつくることです。そのために、生産者が一頭一頭豚を毎日丁寧に観察しながら体調管理を徹底的に行い、情熱をもって育てています。有名料理人からも、「赤身に旨味のある脂が入り、香りもよく、焼き上がりはしっかりと仕上がるため、お客様に自信を持って提供できる」と絶賛の声をいただいております。



取材申請〆切り 1月27日（月）17:00まで

- 日時：2025年1月28日（火）11:00～12:30 ※10:30～受付開始
- 場所：rengo DMS（東京都千代田区富士見2-13-7）
- アクセス：JR飯田橋駅「西口」徒歩5分

取材申請フォームURL：<https://x.gd/9477T>



<個人情報のご記入にあたって>

ご記入頂きました個人情報は、(株)フロンティアインターナショナルが収集し、今回のプレス発表会関連の出席者管理・ご連絡のみに利用させていただきます。プレス発表会関係者以外の第三者への提供・預託はございません。本取材申請への個人情報の記入に関しましては、同意頂けた場合にのみご記入をお願い致します。当社の個人情報保護方針、並びに個人情報の取り扱いに関するお問い合わせはfrontier-pr@frontier-i.co.jpまでお願い致します。

<本件に関する報道関係からのお問合せ先>

取材申込：常陸の輝きPR事務局（広報代行：株式会社フロンティアインターナショナル内）
担当：八幡（070-2197-8875）金子（070-2197-8841）
TEL：03-5778-4844 / mail：frontier-pr@frontier-i.co.jp

イベント内容のお問合せ：茨城県営業戦略部販売戦略課 担当／中原・渡邊 TEL：029-301-3966