

国際的なスポーツ大会の食品調達基準 GAP 認証食材使用 ビュッフェダイニング「グランイート銀座」 産地フェアを順次開催！ 第一弾は徳島県 GAP 認証スタチ！

～甘酸っぱいスタチで作り上げる初夏を感じるメニュー登場！5月20日から5月31日まで～

3月に OPEN した、素材の味をいっぱい生かしたお料理をお楽しみいただける農家直営のビュッフェダイニング「グランイート銀座」(所在地：東京都中央区銀座西二丁目2番地先 銀座インズ2、2階)(URL: www.gran-eat.jp)では、5月20日から5月31日までの期間にて「徳島県 JA アグリあなん GAP 認証スタチフェア」(協力：JA徳島中央会 / GAP 総合研究所)を開催。夏の季節にぴったりの爽やかなスタチメニューをご用意します。



グランイート銀座
GAP 認証食材 × ライブビュッフェ



徳島県 JA アグリあなん スタチ



徳島県の特産でもあるスタチ。

国際的なスポーツ大会の食材調達基準であるGAP認証を取得しており、オリンピックの選手村でも使われる可能性のある食材です。

ビタミンCを豊富に含み果汁はもちろん果皮まで使え、様々な形で料理を引き立てる今が旬の素材です。

スタチメニュー



- スタチのジェラート
- すだちのジンリッキー (甘さのないジンを使ったサワー)
- 手作りスタチぼん酢 サラダ・地鶏焼き・ローストポークと合わせて
- スタチ炸鸡 (中華風鶏のから揚げ スタチの輪切りで埋め尽くす)
- 奥美濃古地鶏 焼き立てにスタチを添えて
- 真鯛のカルパッチョ スタチを添えて

グランイート銀座について

GAP 認証を受けた食材をふんだんに使った、農家直営のビュッフェダイニング。産地から直送される野菜やお肉の素材の味をいっぱい生かした料理をお楽しみいただけます。

- 施設名：グランイート銀座
- 住所：東京都中央区銀座西二丁目2番地先 銀座インズ2、2階
- 営業時間：【ランチ】 11:00～15:30 (最終入店 14:30)
【ディナー】 17:00～22:00 (最終入店 20:30)
- 価格：【ランチ】 平日:1,950円 土日祝:2,300円
【ディナー】 平日:3,500円 土日祝:3,800円
- URL：www.gran-eat.jp

<報道関係者のお問い合わせ先>

グランイート銀座 PR 事務局 (共同 PR 内)：山中・八木・斎藤

TEL：03-3571-5326 / FAX：050-37373-0352 MAIL：asiagap-pr@kyodo-pr.co.jp