

**国際的なスポーツ大会の食品調達基準 GAP 認証食材使用**  
**魅力的な食材を堪能できる、こだわりメニューが多数登場！**  
**「鹿児島を食す かがしまフェア」開催**  
**第2弾 2021年3月8日（月）～14日（日）**

農家直営のビュッフェダイニング「グランイト銀座」(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](http://www.gran-eat.jp)) では、「鹿児島を食す かがしまフェア」(共催：鹿児島県) を2021年3月8日(月)～14日(日) 期間限定で開催します。

昨年12月に実施したフェアは大変好評に終わりました。今回の第2弾では、前回のフェアからさらにバージョンアップし、鹿児島県産品の取り扱い数と提供料理数を増加。鹿児島の魅力が詰まった「黒豚」や「クルマエビ」、「たんかん」などの食材をふんだんに使用したビュッフェを提供いたします。

※当初2月開催を予定しておりましたが、諸般の事情により3月8日からの開催となります。



ぶりのカルパッチョ



ピーマンのブッタネスカソース

**提供するメニューと鹿児島の食材**

- 黒豚の鉄板焼き
- クルマエビの天ぷら
- さつまいもマーマレード和え
- きくらげのポルチーニクリーム煮
- ぶりのカルパッチョ
- かんぱちのリエット
- ピーマンのブッタネスカソース

さつまいも【西田農産】、ピーマン【JA鹿児島きもつき】、実えんどう【JAいぶすき】、ばれいしょ【JA鹿児島いずみ】、紅茶【東垂水製茶生産組合】、しいたけ【牧園しいたけグループ】、きくらげ【南国きのこ苑】、豚肉【JA鹿児島県経済連】、鶏肉【鹿児島くみあいチキンフーズ】、ブリ【東町漁業協同組合】、カンパチ【丸庄水産】、クルマエビ【ミネックス】など

など多数のメニューをご用意

**グランイト銀座について**

- 施設名：グランイト銀座
- 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
- URL：[www.gran-eat.jp](http://www.gran-eat.jp)

**※新型コロナウイルス感染拡大により、ランチ（11：00～15：30）のみの営業となっております。なお状況に応じて店舗の営業内容が一時的に変更・休止となる場合がございます。**

**最新情報につきましては店舗まで直接お問い合わせください。**

<報道関係者のお問い合わせ先>

グランイト銀座 PR 事務局（共同 PR 内）：

加守田（かもだ）・村上

TEL：03-3571-5326 / FAX：050-3737-0352

MAIL：[asiagap-pr@kyodo-pr.co.jp](mailto:asiagap-pr@kyodo-pr.co.jp)