




平成29年度 首都圏「えひめ食の大使館」認定授与式を行いました！ (H29.5.15)

NO	認定証授与式	店舗名	住所/TEL/営業時間	代表者	特長及び使用愛媛食材	写真
1		きさい 季彩や ひで(居酒屋)	東京都新宿区神楽坂6-23 03-6265-3778 昼 なし 夜 17:30~23:00 日曜定休	代表 大西 英樹 (宇和島市出身、料理長)	宇和島市出身の代表が、食材を供給する愛媛の生産者らと「顔の見えるお付き合い」を心がけ、県産の食材メニューを積極的に提供。さらに取扱品目を増やすため熱心に研究している。 ミシュランガイド東京2017に5千円以下で食事ができるコストパフォーマンスの高いお薦めレストランを示す「ビブグルマン」カテゴリーに掲載された。	
2		あじ ふた味(和食)	東京都渋谷区渋谷2-2-2 青山LUKA1階 03-6427-9316 昼 なし 夜 17:30~24:00くらいまで 日曜定休、月曜不定休	(株)StyLe 代表取締役社長 石川 瑛祐	28年度認定店「魚問屋 魚政宗 川崎店」の(株)StyLeが運営。県産ヒノキや菊間瓦のほか、大島石や今治タオルを使用するなど、愛媛にこだわった店舗設計で愛媛を体感できる。 内子町出身の料理長が創り出す料理と日本酒を融合させ感動を生む完璧なペアリングを提供する。	