




## 令和元年度 首都圏「えひめ食の大使館」認定証授与式を行いました！(R1.11.07)

### 愛媛県知事から認定証授与

NO	認定証授与式	店舗名	住所/TEL/営業時間	授与者	特長	店舗写真
1		つきじ 築地 ボン・マルシェ (イタリアン)	東京都中央区 築地4丁目7-5 築地KYビル 2F  03-3541-9341  昼 11:30～15:00 (L.O.14:00) 夜 18:00～22:00 (L.O.21:00) (月曜日～ 土曜日・祝日)  日曜定休	(株)共栄会  シェフ うすき きみあき 薄 公章 (埼玉県出身、 シェフ、 同社常務取締役)	日本の食文化の集積地の築地で2009年にオープン。愛媛県産食材をはじめ、全国各地から直接買い付けたこだわりの新鮮食材をイタリアンにアレンジした、新しいタイプの築地料理が味わえる。愛媛の地酒も定番として取り扱っている。各界著名人にも多く利用され、メディア露出も多い。  【使用愛媛食材】 愛媛あかね和牛、愛媛甘とろ豚、今治市産野菜、宇和島ブラッドオレンジをはじめとする愛媛県産果物、地酒など	 
2		ドメニカ・ドーロ (イタリアン)	東京都港区 南青山2丁目14-20 グレースビル B1F  03-6459-2713  昼 なし 夜 17:00～24:00 (L.O.23:00)  日曜、祝日定休	(株)ドメニカ・ドーロ  シェフ いわもと みつし 岩本 光史 (西条市出身)	2013年6月オープン。ドメニカ・ドーロ(Domenica D'oro)はイタリア語で「黄金の日曜日」を意味する。国内や世界の有名産地の食材と愛媛県産食材を、地元愛あふれる西条市出身のオーナーシェフが鮮やかに調理したイタリアンは、「伊予賀儀屋」など愛媛の地酒も見事にマッチ。定期的な料理教室も開催しており、プロのコツを丁寧に教えている。  【使用愛媛食材】 愛媛甘とろ豚、伊予賀儀屋(地酒)、絹かわなす、伊予牛、西条市産野菜、いちご、鮮魚など	