

## 北海道余市町「ふるさと納税」に道外のレストランのディナーが初登場！ 東京エディション虎ノ門「The Jade Room+Garden Terrace」

北海道余市町（齊藤啓輔町長）は6月1日、ミシュランスターシェフのトム・エイキンズ氏による東京エディション虎ノ門の「The Jade Room+Garden Terrace」の期間限定特別メニュー「テロワール・余市」のディナーコースとワインペアリング食事券を、新たにふるさと納税の返礼品に追加しました。北海道外のレストランと協力した「体験型」の返礼品は初めての試みとなります。

新たに返礼品として加わったのは、東京・虎ノ門のホテル「東京エディション虎ノ門」の31階にあるシグネチャーレストラン「The Jade Room+Garden Terrace」にて、期間限定で提供される5品のディナーとワインのペアリングコース。同レストランでは、世界的に有名なスターシェフのトム・エイキンズ氏が指揮を執り、シェフ・ド・キュイジーヌのリチャード・マクレラン氏が腕を振るいます。世界各国の料理を探求し続けるこの2人のイギリス人シェフによる、産地を追求したコース料理の第一段として余市町の食材とワインが選ばれました。



余市町産をはじめ北海道産の食材を使用した5品のディナーコースを提供

「テロワール・余市」では、余市町が誇る高品質な余市産ウニやブランド豚「北島豚」、「まるまったファーム21」のサクランボ（※）などの食材を使った、和と洋のエッセンスを融合した革新的な料理のほか、近年、国内外から注目を集める余市町のワインも提供。幻のワインともいわれる稀少な「ドメーヌ・タカヒコ」をはじめ、「平川ワイナリー」「山田堂」「モンガク谷ワイナリー」など、余市町のワイナリーから厳選した5種類のグラスワインとのマリアージュも楽しむことができます。

余市町は現在、町をあげて食やワイン産業での地方創生に取り組んでいます。齊藤啓輔余市町長は、「過去3年間にわたって実施した余市町ふるさと納税特別企画『余市感謝祭』は、希少なワインが手に入る機会として日本ワインファンをはじめ多くの方に注目していただきました。去年は開始からわずか数時間で約1億円の寄付が集まり、教育や産業、福祉のための政策強化の原資となっています。今回の『テロワール・余市』は、トップシェフの確かな腕と経験豊富なトップソムリエの知識によって、余市町の食材やワインのポテンシャルを最大限に引き出していただいた企画です。煌めくこのコラボレーションをぜひ『ふるさと納税』の返礼品として体験してください」と話しています。

予約方法やその他イベントの詳細は、ふるさと納税専用ページをご参照ください。

- ふるさとチョイス <https://www.furusato-tax.jp/product/detail/01408/5801881>
- 楽天ふるさと納税 <https://item.rakuten.co.jp/f014087-yoichi/y083-0001/>

(※)「まるまったファーム 21」のサクランボは、例年6月下旬から出荷が始まるため、それまでは北海道産のサクランボを使用予定です。

【ふるさと納税】東京エディション虎ノ門  
「The Jade Room + Garden Terrace」  
「テロワール・余市」5品のディナーコースとワイン  
ペアリング食事券

期間：2023年6月1日～7月31日  
必要寄附金額：104,000円（送料無料）

『本件に関するお問い合わせ先』

余市町役場 総合政策部 政策推進課

電話：0135-21-2117（課直通）

mail: [kikaku.h@town.yoichi.hokkaido.jp](mailto:kikaku.h@town.yoichi.hokkaido.jp)