

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」

## 「清流の国ぎふ」 GAP 食材フェア

～ぎふの美食を堪能できるメニューが多数登場！7月2日から7月15日まで～

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](http://www.gran-eat.jp))では、7月2日から7月15日の期間「『清流の国ぎふ』GAP 食材フェア」(共催:岐阜県)を開催。都道府県とのタイアップ企画は初めてのフェアとなり、飛騨牛や鮎、旬の枝豆など岐阜県が自信を持っておすすめする GAP 認証食材をふんだんに使ったビュッフェを提供いたします。



## 清流の国ぎふ



メニュー (毎日変わります確保した食材が無くなり次第、終了するものもあります)

- 森養魚のアユの塩焼き
- 飛騨萩原畜産の飛騨牛ステーキ
- 橋場農園と寺田農園のグリルトマト焼
- 龍の瞳 白飯
- JA ぎふ 釜揚げ枝豆
- 桂茶生産組合の緑茶ジェラート 他 30 種類のメニューを予定

### 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め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】 18:00～22:00 (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](http://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](mailto:asiagap-pr@kyodo-pr.co.jp)