

小笠原諸島産、三宅島産、八王子産の南国フルーツを使った
スペシャルメニューで旬を楽しむ

「東京産パッションフルーツ産地リレー式メニューフェア」開催！

実施期間：2025年5月25日(日)～9月2日(火)

昨年ご好評いただいた「東京産パッションフルーツ産地リレー式メニューフェア」を今年も開催します。東京都の様々な産地のパッションフルーツを、各産地の旬の時期に合わせて、東京都内のレストラン3店舗にて提供します。個性あふれるそれぞれの産地の旬を感じる、贅沢なパッションフルーツの味わいを各実施店の期間限定メニューでお楽しみください。



※公益財団法人東京都農林水産振興財団は、東京産ブランド農産物育成ステップアップ支援事業(東京都補助事業)を実施しています。事業の一環として、本フェアを通じて東京産パッションフルーツのブランド力向上に取り組んでまいります。

フェアの概要

タイトル	東京産パッションフルーツ産地リレー式メニューフェア	
実施概要	小笠原諸島産、三宅島産、八王子産のパッションフルーツを使った、産地ごとのオリジナルメニュー提供	
実施期間	小笠原諸島産	5月25日(日)～6月7日(土)
	三宅島産	8月2日(土)～8月8日(金)
	八王子産	8月27日(水)～9月2日(火)
開催店舗	Nœud. TOKYO (千代田区)	https://noeud.tagaya.co.jp/
	Simplicité (渋谷区)	https://www.simplicite123.com/
	オトナノイザカヤ中戸川 (渋谷区)	https://r.gnavi.co.jp/hkd9v0s40000/

※天候や流通等の事情により、実施期間は変更となる場合があります。
実施期間やメニューについての詳細は、各店舗へお問い合わせください。



パッションフルーツは、南国を思わせる甘い香りとさわやかな酸味が特徴の夏のフルーツです。

東京都は、鹿児島県、沖縄県に次いで3番目のパッションフルーツ産地。東京都では、小笠原諸島から三宅島等の伊豆諸島、八王子など、南北広域に渡って栽培されているため、春から秋までの長期間に渡り収穫が可能です。各地域の生産者により大切に育まれた色鮮やかな果実と豊かな南国の香りをぜひご堪能ください。

《メニューフェアに関するお問い合わせ》

ぐるなび・東京産ブランド農産物PR事務局

太田・勅使河原・小野

TEL:03-5572-6316

MAIL: gnavi.tokyoagricultural@vectorinc.co.jp

《事業に関するお問い合わせ》

(公財)東京都農林水産振興財団 地産地消推進課

TEL:042-528-0510

東京産パッションフルーツを使ったメニュー例

01

Nœud. TOKYO 「ミシュランガイド東京 2025」 グリーンスター



パッションフルーツ/花ズッキーニ/蛤

まるでパッションフルーツのような、見た目にも心躍る一皿。旬の花ズッキーニに、ふっくら火を通したハマグリや野菜がやさしく包まれ、パッションフルーツの香り高いエキスをまとっています。一口含むと果実の華やかなアロマが立ち上がり、ハマグリ旨味と、ココナッツのほんのり甘い余韻とともに、ハーブの清涼感とエスニックなニュアンスが重なります。見た目にも迫力がありながら、丁寧に構築された味わいのグラデーションが広がる印象的なアミューズです。

「ミシュランガイド東京 2025」一つ星 **Simplicité**

02

グランデセール パッションフルーツとスジアオノリ

コースの最後にふさわしいデザートとして、トロピカルな酸味をたたえたフレッシュなパッションフルーツの果実に、なめらかなカスタードと、ほんのり海の香りをまとったスジアオノリ、そしてココナッツのやさしい甘さを忍ばせたクリームを層にして閉じ込めました。柑橘のソルベが全体を爽やかにまとめあげ、口に運ぶたびに南国と海辺の香りが広がります。遊び心に満ちたテクスチャーも魅力のひとつ。食べ進めるごとに姿を変える味と香りが、記憶に残るフィナーレを演出します。パッションフルーツの器で、最後の一口まで豊かな香りと余韻を堪能していただける、感性に響く極上のデザートです。



03

オトナノイザカヤ 中戸川 「ミシュランガイド東京 2023」 ビブグルマン



ゴロゴロ野菜のトスカーナ風サラダ 炙りイカとパッションフルーツ

太陽をたっぷり浴びたパッションフルーツを、旬野菜と完熟トマト、炙ったイカとともにイタリア・トスカーナ地方の郷土料理「パンツァネッラ」として一皿にまとめました。南国の果実・パッションフルーツの鮮烈な酸味と香りを加えることで、爽快感と奥行きある味わい。味の決め手は、素材の旨味をジュワッと吸い込んだパンと、まるごと入ったオリーブの力強いアクセント。噛むたびに、パッションフルーツの甘酸っぱさや食感、野菜の瑞々しさに炙りイカが広がります。五感で楽しむ、初夏にぴったりのフレッシュサラダです。

- メニューは時期によって変更する可能性があります。
- コース料理内での提供となる店舗もございます。

東京産ブランド農産物育成ステップアップ支援事業について

令和7年度東京産ブランド農産物育成ステップアップ支援事業(東京都補助事業)は、東京都の試験研究機関で開発された新品種や新技術を用いて生産される農産物、あるいは地域特産農産物などを、生産者と消費者双方の期待に応える次代の東京産ブランド農産物に育成していくための取組です。

各農産物が持つ「認知度」、「品質」、「生産量」、「ストーリー」、「継続性」といったブランドとしての要素を高めていくため、都内生産者を核とした、研究から生産、販売等の各ステークホルダーの協働を促し、計画的かつ包括的・多層的な取組を支援しています。