

## イベントレポート：『鶴我 東京赤坂店』（入谷充シェフ）

平成28年8月20日（土）、『鶴我 東京赤坂店』にて、ふくしま応援シェフによる、福島県産食材を使用したイベントが開催されました。今回イベントを開催していただいたふくしま応援シェフは『鶴我 東京赤坂店』の入谷充シェフです。

▼応援シェフ：『鶴我 東京赤坂店』  
入谷充シェフ  
開催店舗：鶴我 東京赤坂店  
〒107-0052 東京都港区赤坂7丁目5-33  
ベルバン赤坂 B-107  
TEL：03-6441-2533

今回のイベントでは、県産食材の安全性と魅力を消費者に伝えるため、ふくしま応援シェフに福島県産食材を使用したお食事を提供いただきました。

### 使用した福島県産食材

- ▶ ツルムラサキ
- ▶ いんげん
- ▶ 生きくらげ
- ▶ 卵
- ▶ 岩魚
- ▶ 会津地鶏
- ▶ トマト
- ▶ アスパラ
- ▶ 馬刺し
- ▶ 高田梅
- ▶ なめこ
- ▶ 長ネギ
- ▶ きゅうり
- ▶ 大根
- ▶ 人参
- ▶ 米
- ▶ 里芋



天麩羅饅頭



こづゆ



会津地鶏 燻製卵



祝い膳「会津野菜・鰯山椒漬け・棒鱈」



川内村福島復興岩魚の囲炉裏焼き



会津いいでJA産アスパラの一本揚げ



会津地鶏の冷製茶碗蒸し



鶴我名物最高級会津ブランド馬刺し「赤身・タテガミ・レバー」



会津桃太郎トマトの冷おでん



置土産 去女将特製高級高田梅の酢漬け



会津蕎麦打ち名人 佐藤 進 氏作



なめこ汁



香物 福島名産自家製三五八漬け



デザート 日本最古の飴 自家製会津米アイス

### 【交流会の様子】



#### 【鶴我 東京赤坂店】入谷充シェフのご挨拶

「当店は馬刺しがメインなんです、力道山が辛子味噌を広めたということで、この場所に店を構えました。現在会津にも鶴我の店舗を建設中ですので、是非そちらもご利用ください。本日は福島県食材を存分にお楽しみください。」とご挨拶頂きました。



#### 【鶴我 東京赤坂店】若女将 村上様のご挨拶

「震災後から、なんとか福島を盛り上げたいと皆心をひとつにしており、これからも福島をPRするために頑張っていきたいと思います。本日は器も会津塗りををご用意しましたので、福島の良いところをたくさん知って頂ければ幸いです。」とご挨拶頂きました。



#### 【生産者からの食材紹介】

##### 【SSKセールス株式会社 アグリ事業部 橋本拓征様】

「アスパラ」の生産者

「全国で6番目生産量を誇る福島のアスパラ。なんとその90%以上は会津で栽培されています。

本日お召し上がり頂いているアスパラは、福島県で開発した“ノルキタル”伸びが早くて柔らかいのが特徴です。

種をまいてから3年間しっかりと育成すれば、10年20年と収穫できるアスパラ。土作をきちんとすると絨毯の様な柔らかい土になり、そこで育つアスパラは太くて食べても柔らかくみずみずしいです。

調理の際、栄養価の高い下の部分を沢山捨ててしまわぬ様気をつけましょう。下はおよそ1cmだけをカットし、あとは皮を剥いてしまえば少々硬くとも全て食べることが出来ます。剥いた皮は素揚げにしてチップスのようにするのがおすすめです。」とアスパラを美味しく食べるポイントをご紹介いただきました。



お食事をしながら、シェフや生産者と交流をする参加者の皆さん

## ▶ 【参加者のアンケート】

イベント終了後、参加していただいた皆さんにアンケートを実施いたしました。

- ・ 福島の良いところが多く出ていて素敵なイベントでした。
- ・ すべてのお料理おいしくいただきました。
- ・ 思った以上に珍しいお料理をいただけ幸せです。
- ・ 会津の豊かな食文化におどろきました！
- ・ 少しでも福島を知る機会にふれられて良かったです。

など、福島の魅力を実感していただいたイベントとなりました。

自宅カンタン！  
\* シェフ \* レシピ \*



# トマトの冷しおでん



材料 4人前

- ▶ トマト 4つ
- ▶ 出汁 トマトが浸るくらい
- ▶ 醤油 少々
- ▶ 塩 少々
- ▶ ゆず胡椒 少々

作り方

- ▶ ① トマトのへたを取り、皮をむく。
- ▶ ② 熱い出汁に醤油、塩で味付けしトマトを入れ冷ます。
- ▶ ③ 仕上げにゆず胡椒を添える。