

イベントレポート：『オステリア・トット』（根本 岳シェフ）

平成28年9月22日（木）、『オステリア・トット』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『オステリア・トット』の根本 岳シェフです。

▼応援シェフ：『オステリア・トット』
根本 岳シェフ
開催店舗：オステリア・トット
〒106-0031 東京都港区西麻布1-8-16
ライラック B1F
TEL：03-6438-9947

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

- ▶ メイプルサーモン
- ▶ ナス
- ▶ 伊達鶏
- ▶ しいたけ
- ▶ 馬肉
- ▶ トウモロコシ
- ▶ カリフラワー
- ▶ 里芋
- ▶ 福島牛
- ▶ ほうれん草
- ▶ 福島豚
- ▶ じゃがいも
- ▶ リンゴ
- ▶ 桃



丸茄子のマリネ



伊達鶏もも肉と茸のインヴォルティーニ
丸茄子とモッツアレラチーズのクロケッタカラブリア風



メイプルサーモンのマリネ サラダ仕立て



会津馬肉のタルタルのクロスティーニ



メイプルサーモンの香草パン粉焼き



トウモロコシのパヴァロア



カリフラワーとアンチョビのソテー



メイプルサーモンとほうれん草のクリームソースのフジッリ



里芋とリコッタチーズのラヴィオリ 福島牛のラグーソース



伊達鶏もも肉のオープン焼き アラビヤータソース



福島豚ロースの低温ロースト 香草風味 アリスタ



アスパラと茸のソテー



馬鈴薯のローストポテト



桃のコンポート



りんごのクラフティー

【交流会の様子】



【オーストリア・トット 根本 岳様のご挨拶】

「私がふくしま応援シェフに登録した経緯が、母親が白河出身で、三春というところで野菜を作ってもらっている農家さんがいた縁もあり、震災後に炊き出しに行ったりしていました。そんな福島を応援したいという気持ちから応援シェフに登録させていただいております。私が福島の為にできることは限られていますが、こういった福島の食材を使ったイベントを通して、皆さんに楽しみながら食材の魅力を知ってもらえればと思います。今日はごゆっくりお楽しみください。」とご挨拶いただきました。



【生産者からの食材紹介】

【伊達物産株式会社 営業 渡辺博明様】

「伊達鶏とは、宮城県との県境にある伊達市周辺で飼われている地鶏です。伊達鶏は38年前頃に三國シェフと組んで開発に着手しました、料理の鉄人で有名な坂井シェフなども関わりながら、日本でおいしい鶏を作ろうということで31年前に鶏が出来上がりました。現在首都圏では約120店舗でお世話になっています。伊達鶏の特徴としては、鶏臭みが少なく、歯ごたえがシャキシャキしていることです。肉のコクやうま味を引き出すため、独自に配合した飼料や、餌として脱脂粉乳を与えています。柔らかすぎず、固すぎず、「やわらかな歯ごたえ」のあるお肉となっています。是非ご賞味ください。」とご挨拶いただきました。



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。

- ・食材の良さと料理の良さで、とても美味しい時間を楽しめました。
- ・福島に旅行にいきたくなりました。
- ・福島県食材について大変参考になりました。

こういった機会には友人をつれ添って参加したいと思います。

- ・とてもいいと思う。料理のバリエーションも広がる。福島を訪ねてみたいになりました。
- ・作りたての温かい料理おいしくいただきました。福島へ行ってみたいになりました。

など、県産食材の魅力とともに、福島県の魅力がしっかりPRされたイベントとなりました。



材料（4人前）

- ▶ 鶏モモ肉 1枚
- ▶ しめじ 1パック
- ▶ まいたけ 1パック
- ▶ エリンギ 1パック
- ▶ 生ハムスライス 3枚
- ▶ リコッタチーズ 10g
- ▶ グラナパダーノチーズ 10g

作り方

～茸パテの作り方～

- ① しめじ、まいたけ、エリンギを適当な大きさにカットして炒め、火が通ったらリコッタチーズとグラナパダーノチーズを入れる。
- ② ①をミキサーに入れペースト状にし、タッパーなどに入れ保管する。

～料理行程～

- ① 鶏肉を叩いて薄く伸ばす。
- ② 茸のパテを50gほど①に塗り棒状に丸める。
- ③ 丸めた鶏肉を生ハムで巻く。
- ④ タコ糸で縛り、まわりを焼く。