

イベントレポート：『四川豆花飯荘』（櫻井 正シェフ）

平成29年1月10日（火）、『四川豆花飯荘』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『四川豆花飯荘』の櫻井正シェフです。

▼応援シェフ：『四川豆花飯荘』

櫻井 正シェフ

開催店舗：四川豆花飯荘

〒100-6506 東京都千代田区丸の内1-5-1

新丸の内ビルディング 6F

TEL：03-3211-4000

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

- ▶ 馬肉
- ▶ 伊達鶏
- ▶ 大根菜
- ▶ 大かぶ
- ▶ 白河高原清流豚
- ▶ メイプルサーモン
- ▶ アスパラ菜
- ▶ 福島牛
- ▶ 米
- ▶ いちご



白河高原清流豚のミルフィーユロール 甘辛味噌仕立て



メイプルサーモンの揚げ煮 四川野山椒の香り



福島牛スネ肉、根菜のピリ辛中華シチュー 会津継承米添え



福島県馬肉、伊達鶏、旬野菜を使った前菜盛り合わせ



旬の苺 "紅ほっぺ" "さちのか" を使ったデザート

【交流会の様子】



【『四川豆花飯荘』の櫻井正様のご挨拶】

「本日の料理は福島県の食材を利用してワインと合わせたコースをご用意いたしました。福島県の食材の魅力が詰まった料理となっておりますので、本日はごゆっくりとお楽しみください。」とご挨拶いただきました。



【生産者からの食材紹介】

【有限会社かねまつ 松本京子様】

「今回は福島の野菜を使った料理ということで、普段販売している、食べている野菜がどんな料理になっているのか楽しみにしています。私は生まれも育ちも会津です。会津の冬の時期の野菜は雪のおかげで雪下野菜というものがあります。雪下野菜は普通の野菜よりも甘みが強くとってもおいしいので、皆さん是非本日のお料理をお楽しみください。また、今後も機会があれば是非福島の野菜を色々と食べてみてください。」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。

- ・素晴らしい食材×美味しいレシピ。最も説得力のあるプロモーションだと思います。
- ・ごちそうさまでした。楽しくおいしい時間を過ごせました。一緒に前に進みましょう。
- ・すべて美味しかったです。がんばっぺフクシマ！
- ・ほんとにおいしく楽しくいただきました。ありがとうございます。
- ・ワインのセレクト、料理のコラボレーションが素晴らしかったです。

など、料理のおいしさから県産食材の魅力がしっかり伝わったイベントとなりました。



福島牛スネ肉と根菜のピリ辛中華シチュー

会津継承米添え

材料（4人前）

- | | 牛スネ肉下ゆで用 | 調味料 |
|---------------|---------------|-----------------|
| ▶ 牛スネ肉 250g | ▶ 葱（青いところ） 1本 | ▶ 醤油 大さじ4 |
| ▶ 大根 1/4本 | ▶ 生姜（皮でも可） 1個 | ▶ 砂糖 大さじ3 |
| ▶ 人参 1/2本 | ▶ 料理酒 大さじ3 | ▶ 塩 少々 |
| ▶ レンコン 100g | ▶ 水 3カップ | ▶ 豆板醤 大さじ1 |
| ▶ 玉ねぎ 1個 | ▶ | ▶ 料理酒 大さじ3 |
| ▶ シイタケ 4個 | | ▶ チキンパウダー 大さじ1 |
| ▶ インゲン 4本 | | ▶ オイスターソース 大さじ1 |
| ▶ 水溶き片栗粉 大さじ2 | | ▶ 中華スープ 600cc |
| ▶ 葱油 大さじ1 | | |
| ▶ 米 2合 | | |

作り方

1. 牛スネ肉は大きなスジを取り、薬味を入れたお湯で30分程アクを取りながら茹で終わったら冷水に取り、冷めたら一口大にカットする。
2. 大根、人参、レンコンは一口大にカットし、下茹で、インゲンも半分んに切り下茹でしておく
3. 玉ねぎ、シイタケも適当な大きさにカットする。
4. 調味料を合わせたスープを鍋にいれ沸かし、スネ肉を入れ、沸いたら弱火にし20分～25分ふん煮る。
5. スネ肉が柔らかくなったら野菜を加え15分程煮て、玉ねぎ、シイタケを加え、火が通ったら水溶き片栗粉でとろみをつける。
6. お皿にご飯を盛り、周りにシチューを流し入れ、茹でたインゲンをトッピングしたら完成。