

イベントレポート：『Brasserie Pigalle』（井上 憲治シェフ）

平成29年10月26日（木）『Brasserie Pigalle』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『Brasserie Pigalle』の井上憲治シェフです。

▼応援シェフ：『Brasserie Pigalle』

井上憲治シェフ

開催店舗：Brasserie Pigalle

〒231-0065 神奈川県横浜市中区宮川町2丁目48

TEL：045-253-6110

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

- ▶ 人参
- ▶ メイプルサーモン
- ▶ レッドキャビア
- ▶ 馬肉
- ▶ 米
- ▶ 会津地鶏
- ▶ 白河高原清流豚
- ▶ 小蕪
- ▶ 胡瓜
- ▶ トマト
- ▶ エゴマ豚
- ▶ ブロッコリー
- ▶ 里芋
- ▶ 川俣シャモ
- ▶ 立川牛蒡
- ▶ なめこ
- ▶ 長葱
- ▶ インゲン
- ▶ ほうれん草
- ▶ 卵



メイプルサーモンのカルパッチョ、レッドキャビア添え



馬肉にぎり（モモ、フィレ）



会津地鶏胸肉のたたき



福島名物いか人参



白河高原清流豚とレタスの冷しゃぶサラダ



エゴマ豚肩ロースのロースト



川俣シャモと茸とゴボウのすき煮卵とじ



会津地鶏もも肉の炭火焼き



会津地鶏ガラスープ



会津地鶏の卵を使ったプリン

【交流会の様子】



【『Brasserie Pigalle』の井上憲治様のご挨拶】

本日はありがとうございます。

震災後、福島を応援したいという気持ちから毎年産地見聞ツアーに参加させてもらっています。今日は私が今まで生産者の方々を回った食材のほとんどを料理に組み込ませていただきました。魚はメイプルサーモンという養殖のトラウト産を一品入れました。肉は、福島の地鶏で会津地鶏と川俣シャモで、今日は会津地鶏の生産者の小平社長も来ていただいております。それと豚はえごまを食べさせているえごま豚と白河高原清流豚という二種類の豚を用意しています。今日は結構なボリュームのメニューになっていますので皆さん遠慮せずにごどんお召し上がりください。

皆さまにお料理を提供しながら、交流もしていきたいと思っておりますので、今日はよろしく願いいたします。



【生産者からの食材紹介】

■有限会社会津地鶏みしまや 代表取締役 小平和広様

会津地鶏の飼育から食鳥処理から販売までを一環して行っている会社になります。実際私も工場に入って鶏をさばっています。今日は会津地鶏の胸肉ともも肉を食べいただきますが、胸肉は130日飼育した雌の胸肉になっています。会津地鶏は110~140日くらいの間で出荷するようになっています。後から出てくるもも肉の炭火焼きは雄のもも肉になっています。雄と雌とで若干食感が違い、雌のほうが繊維が細かく、雄の方が力強い味になっています。会津地鶏の特徴は、脂身の癖がなく旨みがあります。今回は脂がのっているところを厳選して入れさせてもらいました。脂の味と肉の旨みを是非ご堪能いただければと思います。



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。

- ・とてもおいしく、いい食材で勉強になりました。
- ・とても有意義な時間でした。
- ・食材の味がしっかりしていて美味でした。
- ・お料理とても美味しかったです。
- ・安全性について自信を持って説明していただいたことで安心して食べることができました。

など、参加者の皆様に食材の魅力と安全性をしっかりPRすることができたイベントとなりました。



材料（4人前）

▶ 会津地鶏ムネ肉	2枚	▶ 生クリーム	120cc
▶ ペンネ	120g	▶ ゴルゴンゾーラチーズ	30g
▶ きのこと	適量	▶ レモン汁	1/2ケ
▶ 白ワイン	100cc	▶ バター	適量
▶ 水	100cc		

作り方

1. 鍋で水と白ワインを沸かし、鶏むね肉を入れ、蓋をして80度位で沸騰させず、ゆっくり火を入れ蒸し煮にしていく。
2. 鶏肉だけ取り出し保温しておく。
3. 煮汁を煮詰めて、クリーム、ゴルゴンゾーラを加えて更に煮詰め、濃度が出てきたら、レモン汁で味を整える。
4. ペンネは茹でて、ソテーした茸と合わせて、器に盛る。
5. 鶏ムネをスライスして盛り付け、ソースをかけて出来上がり。