

★ ★ ★ きた み ぼしこんだて シェフの北キュー三ツ星献立 ★ ★ ★

おいしい給食大作戦



「ふろふきだいこん」



こんげつ せいさんしゃ きかく まつうら だいひょうてき ふゆ やさい つか まつやま
 今月は、生産者とシェフのコラボ企画で、松浦ファームの代表的な冬の野菜「だいこん」を使って、松山シェフに
 こんだて かんが 松浦ファームのだいこんは、給食にも出荷されています。

こんぶ ぶし おお き あじ に し あ まつやま ひでん
 昆布とかつお節でいねいとっただして、大きめに切っただいこんをうす味で煮て仕上げ、松山シェフ秘伝のレ
 シピの「ふろふきみそ」(ごまみそだれ)をかけていただきます。良質な甘味とみずみずしさが特徴の旬のだいこんの
 おいしさを十分に味わうことのできる一品です。



まつうら 松浦ファーム
 だいひょう 代表 松浦 剛さん

みなさん、こんにちは! 若松区でだいこんを
 せいさん 生産している松浦ファームの松浦です。
 もともとだいこんはどの畑でも栽培できるわ
 けではなく、土を選ぶデリケートな作物です。
 わかまつ ほこ こうだい のうち りょうしつ
 若松が誇る広大な農地であっても、良質な
 だいこんがとれる所はひと握りしかありません。
 きしょう か ち わかまつ どくとく きこうふうど わたし
 その希少価値と若松の独特な気候風土、私
 ち農家の生産技術の3つが合わさっておいし
 い「だいこん」ができあがります。
 こんかい きた み ぼしこんだて
 今回のシェフの北キュー三ツ星献立の「ふろ
 ふきだいこん」を食べて、若松区のだいこんの
 りょうしつ あま かん
 良質な甘みを感じてください。



おりょうり やま 御料理「まつ山」
 てんしゅ まつやま しょうぞう
 店主 松山 照三シェフ

みなさん、こんにちは! 今回は冬野菜の一つ「だいこ
 ん」を使った「ふろふきだいこん」を考案しました。
 だいこんは、「だしや調味料などの味を染み込ませるこ
 とで本来の味や食感の持ち味を生かす」という調理法
 を使います。身近な料理で言うと「おでん」のだいこんで
 す。おでんのように、だいこんにかつおだしを染み込ませ
 て、そこに「ふろふきみそ」をのせます。今回は、ふろふき
 みそに隠し味にごまのペーストを使ってよりまろやかに
 仕上げています。
 わたしたちりょうりにん しょくざい あじ しごと
 私達料理人は食材の味を生かすことが仕事です。
 「ふろふきだいこん」は食材の味を生かした一品に仕上
 がっています。楽しんで食べてください。