

イベントレポート：『Le japon』（中田 耕一郎シェフ）

平成28年8月28日（日）、『Le japon』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『Le japon』の中田 耕一郎シェフです。

▼応援シェフ：『Le japon』

中田 耕一郎シェフ

開催店舗：Le japon

〒153-0042 東京都目黒区青葉台2-10-11

西郷山スペースGF

TEL：03-5728-4880

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

- ▶ 桃
- ▶ 豚肉
- ▶ メイプルサーモン
- ▶ モロヘイヤ
- ▶ ベビーリーフ
- ▶ 川俣シャモ
- ▶ トマト
- ▶ ピーマン
- ▶ パプリカ
- ▶ 米粉カレー粉
- ▶ 米
- ▶ 牛乳ジェラート
- ▶ 梨
- ▶ プラム
- ▶ ニンニク味噌
- ▶ 人参
- ▶ ジャガイロ
- ▶ 又兵衛（日本酒）
- ▶ 新鶴シャルドネ
- ▶ 新鶴のあわ
- ▶ 林檎ジュース
- ▶ 桃ジュース
- ▶ 夢ワイン
- ▶ 飲むヨーグルト



阿武隈メイプルサーモンマリネ



白河高原清流豚のロティ
プラムソースと大蒜味噌で



黄金桃と白河高原清流豚ハムのサラダ



川俣シャモと親ばかトマトの煮込み



木村ミルクプラント飲むヨーグルト



新鶴のシャルドネ、新鶴のあわ
日本酒 四家酒造 又兵衛
福島農家の夢ワイン



林檎ジュース
桃ジュース



牛乳ジェラート 梨ミントソース

【交流会の様子】



【Le japon】中田耕一郎シェフのご挨拶

「私は、福島県いわき市の出身です。

今日は白河の豚や桃や無農薬のお野菜をふんだんに使用して料理しました。風評被害など震災後の影響は大きいかと思いますが、私自身もお店で普段から福島県食材を使用しています。

理由は実際に美味しいからです。

このイベントを通して、目で舌で福島県食材の良さを体感して頂き今後も応援して頂ければ嬉しいです。今日は楽しんで下さい。」とご挨拶頂きました。



【生産者からの食材紹介】

【山さと農園 園主 佐藤吉行様】

「野菜」の生産者

「いわきで無農薬の野菜作りを30年間続けております。

放射能に関しても、皆さん心配もおありかと思いますが、ご安心ください。私共のところでも何重もの検査を行っており、検査の証明書付きで通常販売しておりますので、いわきの野菜を自信を持っておすすめしております。是非この機会にいわきの野菜の魅力を感じていただければと思います。」とご説明頂きました。



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。

- ・とてもおいしかったです。また参加したいです。
- ・とてもすばらしいことだと思います。次回もあるなら参加したいです。
- ・福島の食材の素晴らしさを再認識しました。
- ・飲食店でのイベントを通して、小さなことから始めることの大事さを感じました。
- ・また次回も参加したいです。毎日食べたいです。

など、イベントに参加された方が皆さん満足されたイベントとなりました。

川俣シャモのトマト煮込み

材料 4人前

- ▶ 川俣シャモ モモ肉 2枚
- ▶ 玉ねぎ 1個
- ▶ いわきゴールドしいたけ 4個
- ▶ パプリカ 1/2
- ▶ ピーマン 2個
- ▶ トマト缶 1缶
- ▶ 塩 少々
- ▶ にんにく 1かけ
- ▶ タイム 1/2
- ▶ コンソメキューブ 2個
- ▶ ウスターソース 大さじ2
- ▶ 白ワイン 100ml
- ▶ 水 200ml
- ▶ こしょう 少々

作り方

- ▶ ① 鶏肉に塩、こしょうを振り、フライパンで焼き色を付ける。
- ▶ ② 鶏肉を一旦取り出し、そのフライパンでスライスした玉ねぎ、しいたけ、パプリカ、ピーマンを炒める。
- ▶ ③ 野菜が炒まったら、①の鶏肉を戻し、白ワインを加えアルコールを飛ばす。
- ▶ ④ 更に、トマト缶、水、コンソメキューブ、オイスターソース、タイムを加え、10分ほど煮込む。
- ▶ ⑤ 煮込めたら、しばらく休ませ、鶏肉を切り分け、温めたソースを かけ出来上がり。