



京王プラザホテル 佐藤総料理長











## 11月15日(木)

2018年度 北海道食文化研究会賞味会 開催報告 城野理佳子

## 第2部 賞味会

「京王プラザホテル総料理長 佐藤伸裕の挑戦!| と題し、

「畜産」名寄天牛(再肥育した経産牛)

「水産」鰤、鮭

「農林産」ヒラタケ、レアフル

と、今年度の各部会で取り上げた食材を使用し、さらに今年のテーマで ある「**温度** | を巧みに操った、素晴らしい料理をご披露頂きました!

見た目も、味も、温度も、見事に調和の取れたお料理に、参加された 皆様も一皿、一皿に感銘を受けているご様子でした。

これからも新しい食材や新しい調理法など、どしどしチャレンジして行 きますので、来年度もセミナー、賞味会に引き続きご参加下さい!

## メニュー:

- ・根室産花咲蟹とインカのめざめポテトのサラダセルクル仕立て ミモザ風 北海道産いくらを添えて
- ・名寄天牛のローストビーフ
- ・お刺身盛り合わせ (北海道産秋鮭の昆布〆、厚岸産ししゃも、真鱈白子)
- ・ブリの大豆ホエーしゃぶしゃぶ

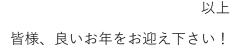


・オードヴルバリエ

(熟成札幌豊滝産霜降り豚ロース肉のホテルメイドハム、蝦夷鹿モモ肉の自家製ジャーキー、桜チップで燻した北海道産ホタテ貝の自家燻製、カマンベールチーズといぶりがっこと一緒に)

- ・北海道産キノコ「ひらたけ」と真鱈江別産天心玉ねぎのスープ パイ包み焼き
- ・大豆ホエーに漬けて一夜干しにした宗八カレイの唐揚げ
- ・厚真町「あづまジンギスカン」
- ・北大牛乳のフロマージュブランで作ったクレメ・ダンジェと北海道産 リンゴの「レアフル」
- キノコ入りフォンダンショコラ
- ・北海道のめぐみ コーングリッツ (とうきび粉) を使用したパン各種

11月15日はボージョレー・ヌーボー解禁日でした! こちらもフルーティーで美味しく頂きました。





今年、ご協力頂いたシェフの皆様。ありがとうございました!





グランビスタホテル&リゾート 江本 企画開発担当部長



カネシメ高橋水産 高橋会長



ニチロ畜産 鈴木常務



北海道食文化研究会 会長 北海道大学名誉教授 服部先生