

北海道食文化研究会

賞味会

2019年11月8日 17:30~20:45

京王プラザホテル札幌 みやび

1年の集大成である賞味会。講演会では食べることで欠かせない「腸」についてのお話を、そして賞味会ではこの1年間セミナーで使用された食材を使った料理が数多く登場しました。



続いて賞味会では京王プラザ札幌 佐藤伸裕総料理長より料理の説明がありました。



北海道大学の綾部時芳教授による医食同源と腸内環境の講演から始まりました。



北海道産魚介類のお造り盛合わせ《船上活め秋鮭、秋刀魚、鮭昆布占め》



斜里町匠の豚麦王ポーク脂厚豚ロースの自家製ハム
合鴨ロース肉醤油漬け
西京味噌フォアグラのテリーヌと夕張メロンの漬物



河に朔上した鮭“ほっちゃん”のムースに根室産花咲蟹入り白ワインクリーム



蝦夷鹿モモ肉の赤ワイン煮 インカのめざめポテトのムースリーヌを添えて



仔牛の自家製ソーセージと札幌伝統野菜“札幌大球”のシュークルート



名寄天牛のローズ肉のロースト 札幌伝統野菜“札幌黄”のオニオンソース マスタードの香り



北海道産オオカミウオのフリット ソースショロン



早来産骨付き生ハム



北海道米のルーツ“赤毛米”の御飯
札幌伝統野菜“大長なんばん”三升漬
長芋ネバリスター
カネシメ食品 特選松前漬



使用された食材の展示。



北海道産ぶりのしゃぶしゃぶ



“レアフル”由仁町吉井ファームのひめかみリンゴとフ
ィユタージュのアップルパイ



賞味会も無事に終了し、今年度の研究会の活動はすべて終了しました。来年度も実のある活動を行えるよう精進して参ります。今後も宜しくお願い致します。