

イベントレポート：『丸の内一丁目「しち十二候」』（齋藤章雄シェフ）

平成28年2月26日（金）、『丸の内一丁目「しち十二候」』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『丸の内一丁目「しち十二候」』の齋藤章雄シェフです。

▼応援シェフ：『丸の内一丁目「しち十二候」』
齋藤章雄シェフ
開催店舗：丸の内一丁目「しち十二候」
東京都千代田区丸の内1丁目9-1
東京ステーションホテル B1F
TEL：03-6269-9401

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

- ▶ 茎立菜（有限会社かねまつ）
- ▶ 会津地鶏（有限会社会津地鶏みしまや）
- ▶ メイプルサーモン（株式会社林養魚場）
- ▶ 会津馬肉（株式会社会津畜産）
- ▶ 馬肉用辛子味噌（株式会社会津畜産）
- ▶ エゴマ豚（株式会社ハヤオ）
- ▶ 菜花（有限会社かねまつ）
- ▶ ふきのとう（有限会社かねまつ）
- ▶ 福島牛（株式会社ハヤオ）
- ▶ 雪中あさつき（有限会社かねまつ）
- ▶ 会津産コシヒカリ（会津産直会）
- ▶ 葉玉ねぎ（有限会社かねまつ）
- ▶ 苺（宮袋いちご研究会）



メイプルサーモン昆布締め 白身魚
会津馬刺しサラダ仕立て
雲丹 ラレシ 芽キャベツ ごごみ 林檎 サラダほうれん草
土佐醤油 辛味噌



荏胡麻豚（肩ローズ）のコンフィ 香味醤油 菜の花包み
会津地鶏もち肉串焼き タレ
鯖露の塔味噌焼き



飯蛸（蛤）と筍の木ノ芽味噌和え
茎立菜 蕨 大和芋麩 桜の花



福島牛の角煮（バラ肉）
雪中あさつき 半熟玉子 辛子 露



会津地鶏（手羽先・手羽元）の沢煮椀
芹 独活 椎茸 牛蒡 人参 大根 ミツ葉 祝粉



会津米釜炊きご飯
ほうれん草胡麻浸し 葉玉葱味噌和え 独活きんぴら
香の物 たぬき汁



胡麻豆腐 苺 きな粉 黒蜜 ミント

【交流会の様子】



【『丸の内一丁目「しち十二候」』 齋藤章雄シェフのご挨拶】

「福島を応援していきましょうという賛同される方は多いのですが、実際に自分が食べるとなると遠のいてしまうことがあります。福島県では全ての食材について放射性物質検査をしていますので、出荷されている食材は本当に安全な食材だということをご理解いただきたいと思います。また今後私も含めて考えなければいけないのが、福島の食材が築地で扱われるような環境づくりが、消費者に対する安心安全なイメージの定着のためにも必要になってくると思います。ぜひ今日は福島のことを見直していただき、今後福島の食材を購入していただけたら嬉しいです。」とご挨拶頂きました。



【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 小平和広さん】

「会津地鶏」の生産者

「弊社は会津地鶏の飼育から出荷までを一貫して行っています。お客さまの声を直接聞くことができますので、日々ご意見いただいた内容を飼育に反映させながらおいしい地鶏の育成に取り組んでいます。現在は餌を工夫をして、会津産の大豆や会津産のリンゴを与えながら育てています。鶏は突っつく習性があるため、リンゴを丸ごと与えることでリンゴを突っついて遊びながら食べておりストレス解消にもなっています。また、弊社は会津地域の三島町というところにあります。会津若松市内から車で1時間ほどの山間部に位置しています。そんな自然豊かな地域でのびのびと育った会津地鶏をぜひゆっくり楽しんでいただけたらと思います。」と説明していただきました。



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。

- ・楽しく美味しいイベントありがとうございます。
- ・次回も参加させていただきたいです。
- ・色々なところで開催してほしいです。
- ・続けてほしい、素晴らしい食事会でした。
- ・定期的にごちらのお店で開催していただきたいです。
- ・是非また開催していただきたいです。友人も連れて来たいと思います。

など、イベント自体に賛同していただいた方が多く、非常に有意義なイベントとなりました。

自宅でも気軽に作れる!



RECIPE

荳胡麻豚(肩ロース)のコンフィ(5人分)

■材料

肩ロース 1kg

- ▶ 塩 適量
- ▶ 黒胡椒 適量
- ▶ にんにくすりおろし 適量
- ▶ 米油 300cc
- ▶ 菜花 10本

～香味醤油～

- ▶ 長葱みじん切り 50g
- ▶ 生姜みじん切り 25g
- ▶ にんにくみじん切り 12g
- ▶ セロリの葉みじん切り 30g
- ▶ トマト果肉みじん切り(種を取り除いた物) 35g
- ▶ 濃口醤油 125cc
- ▶ 太白胡麻油 125cc

■作り方

- ① 肩ロースに塩・胡椒・にんにくのすりおろしを全体的に塗り込むようにつける。
- ② 肉に塩・胡椒・にんにくが馴染んだらフライパンで周りだけに焼き目をつける。
- ③ 肉に焼き目をつけたのち、真空袋(耐熱用ジップロック)に肉と米油を入れ、空気が入らないようにする。
- ④ 蒸し器を62度から65度に保ち、袋に入った肉を2時間程蒸す。
- ⑤ 蒸し終わったら、真空された袋のまま冷ましておく。
- ⑥ 菜花は塩ゆでしておく。
- ⑦ 香味醤油を作る。それぞれの野菜をみじん切りにし濃口醤油と太白胡麻油をすべて混ぜ合わせる。
- ⑧ 肩ロースを薄くスライスし、塩ゆでした菜花を巻き、肉の表面をさっと炙り、皿に盛り付け適量の香味醤油を上から掛けて出来上がり。

