

イベントレポート：『銀座 天川』（星 廣幸シェフ）

平成28年8月30日（火）と31日（水）、『銀座 天川』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『銀座 天川』の星 廣幸シェフです。

▼応援シェフ：『銀座 天川』
星 廣幸シェフ
開催店舗：銀座 天川
〒104-0061 東京都中央区銀座8-5-19
三幸ビル1F
TEL：03-3572-1633

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

- ▶ きゅうり
- ▶ トマト
- ▶ ナス
- ▶ アスパラ
- ▶ カボチャ
- ▶ 刺身こんにゃく
- ▶ 味噌
- ▶ 馬肉
- ▶ 白髪ねぎ
- ▶ レタス
- ▶ 人参
- ▶ ベビーリーフ
- ▶ 会津牛
- ▶ ジャがいも
- ▶ とうもろこし
- ▶ 大根
- ▶ 長ネギ
- ▶ しいたけ
- ▶ インゲン
- ▶ ぶどう
- ▶ 桃



刺身こんにゃく トマトスライス 酢みそ



馬刺しサラダ仕立て しょうゆジュレ



会津牛直火焼 特製ソース



夏野菜のお浸し コンソメゼリーがけ



寿司 おまかせ



根菜汁物 みそ仕立て



プリンと旬の果物

【交流会の様子】



【銀座天川 主宰 星廣幸様のご挨拶】

「本日はありがとうございます。
福島県に対する風評被害はまだまだあるようですので、私自身はなるべく福島県の食材を使っていきたいと思っています。
今日は福島県の中でも“会津”の食材をメインで使用しています。
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】

【土っ子田島farm 代表 湯田浩和様】

「味噌」の生産者
「元々は花農家でしたが、田島町の冬はとても寒く花は育ちません。味噌づくりは、そんな冬場の仕事として13年前からはじめました。こだわりは素材と作り方。地元産の大豆を使い、米は古米や葛米でなく食べても美味しいひとめぼれを使用。糀も自社で作っています。
人の味噌の好みは、きっと自分が食べなれた味かどうかで判断している気がします。そこで自社では大豆をゆでる際に、ガスは使用せず地元の薪から火をおこしています。
より出身地の味噌を感じてほしいというこだわりです。」
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。

- ・またイベントがありましたら参加したいと思います。
- ・参加できてとても良かったです。福島県へのツアーなどもあるといいです。
- ・今後微力なりとも協力できればよいなと思いました。
- ・イベントなどの具体的なスケジュールを教えてください。
- ・福島県はおいしい食材が多いことがわかりました。

など、企画に賛同いただき、県産食材の魅力がしっかりと伝わったイベントとなりました。



材料（4人前）

- ▶ かぶ 1個
- ▶ トマト 1個
- ▶ きゅうり 1本
- ▶ 茄子 1本
- ▶ 水 100cc
- ▶ 固形コンソメ 2g
- ▶ 塩 少々
- ▶ 板ゼラチン 4g

作り方

- ① 野菜をボイルし、冷水に浸す
- ② ①を八方地に浸しておく
- ③ ゼラチンを戻す
- ④ 100ccの水にコンソメ、塩、ゼラチンを入れ沸騰させる。
- ⑤ 少し煮詰め、冷めたら冷蔵庫で冷やす。
- ⑥ 野菜を盛り付け、⑤をかけて完成