

交流会レポート：ComPho 大崎シンクパーク店（小林 武一郎シェフ）

平成25年10月14日、「ComPho 大崎シンクパーク店」にて交流会が開催されました。ふくしま応援シェフは、小林 武一郎シェフです。

▼開催店舗：Com Pho 大崎シンクパーク店
ふくしま応援シェフ：小林 武一郎シェフ
URL：http://www.compho.jp/
住所：〒141-6001 東京都品川区大崎2-1-1
ThinkPark 1F
TEL：03-3779-0564

交流会は、消費者の皆様には福島県産食材の安全確保の取組みや食材の魅力を知っていただくため、福島県を応援いただいているシェフ（ふくしま応援シェフ）のご協力をいただき、9月、10月、11月、1月、2月の各月に3回ずつ、計15回開催いたします。

10月のテーマは「大地の恵み ふくしまの地鶏とシャモ」、テーマ食材は「川俣シャモ」「会津地鶏」「ジャンボなめこ」です。今回提供されたお料理は4品、下記の生産者より食材をご提供いただきました。

使用した福島県産品

- ▶ 株式会社川俣町農業振興公社（川俣シャモ）
- ▶ 株式会社会津地鶏ネット（会津地鶏）
- ▶ 株式会社林養魚場（メイプルサーモン）
有限会社鈴木農園（なめこ）
- ▶ 有限会社降矢農園（スプラウト）



海と山の秋味、おろし和え

（福島県食材：メイプルサーモン、ミツ葉、大根、葡萄、梨、柿）



叩きごぼうとインゲン、胡麻酢和え

（福島県食材：ごぼう、インゲン、ざるなし、ざるなし酢）



川俣シャモの治部煮風

（福島県食材：川俣シャモ、会津地ネギ、里芋）



会津地鶏のフォー

（福島県食材：会津地鶏）

【交流会の様子】

交流会は、主催の福島県産品振興戦略課より交流会の趣旨説明及び挨拶で始まりました。続いて小林シェフから試食料理の説明と、風評の払拭に微力ながら協力するため、福島県産の美味しい食材を積極的に取り入れていきたいというご挨拶をいただきました。

今回の交流会には、10月のテーマ食材である会津地鶏の生産者、株式会社会津地鶏ネット 常務取締役 関澤好春さんにご参加いただき、会津の歴史や風土の話を交え、会津地鶏の魅力や特徴、安全に関する取組みについて説明がありました。



小林 武一郎シェフより、本日の試食料理についての説明がありました。



10月のテーマ食材の一つである会津地鶏の生産者、株式会社会津地鶏ネット 関澤好春さんより食材に関する説明がありました。

また、福島県が実施している食の安全に関する取組みについて、担当者より説明がありました。交流会では、福島県ブランド認証産品 日本酒の試飲も行われました。試飲のされた日本酒は次の2銘柄です。

▶ 純米酒 宮泉

会社名：宮泉銘醸株式会社
福島県会津若松市東栄町8番7号
<http://www.miyaizumi.co.jp/>

▶ 稲 特別純米

会社名：有限会社仁井田本家
福島県郡山市田村町金沢字高屋敷139番地
<http://www.kinpou.co.jp/>



会津地鶏と川俣シャモで、手羽先のスパイシー香味揚げを食べ比べしました。



小さなお子さん連れの参加者は、福島県産食材の安全性を再確認したと感想を述べられました。

意見交換会では、参加者から次のような意見や料理、食材への感想がありました。

- ▶ しっかりとした検査を行っている会津地鶏は、安全で、とてもおいしことが分かった。交流会のような機会を多く設け、会津地鶏がもっと広がってほしいと思った。
- ▶ 生産者や福島県が実施している安全への取組みが徹底していることが分かった。小さな子供にも安心して食べさせることができる。

