

イベントレポート：フレンチ割烹ドミニク・コルビ（ドミニク・コルビシェフ）

平成28年2月25日（木）、「フレンチ割烹ドミニク・コルビ」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「フレンチ割烹ドミニク・コルビ」のドミニク・コルビシェフです。

▼応援シェフ：「フレンチ割烹ドミニク・コルビ」
ドミニク・コルビシェフ
開催店舗：フレンチ割烹ドミニク・コルビ
東京都新宿区 荒木町9-7 ナオビル1階
TEL：03-6457-8899

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していただきました。

使用した福島県産品

- ▶ メイプルサーモン（株式会社林養魚場）
- ▶ レッドキャビア（株式会社林養魚場）
- ▶ 苺（宮袋いちご研究会）
- ▶ アカシアのはちみつ（有限会社ハニー松本）
- ▶ 栃の木のはちみつ（有限会社ハニー松本）
- ▶ 会津地鶏（有限会社会津地鶏みしまや）
- ▶ トマトソース（只見特産株式会社）
- ▶ 生姜加工品（只見特産株式会社）
- ▶ スプラウトミックス（有限会社降矢農園）
- ▶ アスパラ菜（有限会社かねまつ）
- ▶ ふきのとう（有限会社かねまつ）
- ▶ 里芋（有限会社かねまつ）
- ▶ えごま豚（株式会社ハヤオ）
- ▶ キャベツ（有限会社かねまつ）
- ▶ 林檎（しらい農園）
- ▶ ジャがいも（有限会社かねまつ）



Saumon en "Teriyaki", asparana,
fraise Sauce miel de Akashia et vinaigre
サーモンの照り焼き、
アスパラ菜とイチゴを添えてアカシアのハチミツと
ヴィネーグルのソース



Roule de volaille de ~et fukinoto frite,
salade de pousses de fukushima,
puree de tomates et gingembre
会津地鶏のルレ、ふきのとうのフリット、
福島県の新芽の野菜 トマトと生姜のピュレ



Royale de "red caviar", petales de satoimo
レッドキャビアのロワイヤル、里芋のペタルス



Choux farci de Egoma Buta a pomme fruits,
puree de pomme de perre
えごま豚と白井さんの林檎のシューファルシ、じゃがいものピュール



Crème catalane au Miel de Tochinoki, fruits seches
栃の木の蜜のクレームカタランとドライフルーツ

【交流会の様子】



【「フレンチ割烹ドミニク・コルビ」ドミニク・コルビシェフのご挨拶】

「実は震災前から福島では県産食材を使ったフェア等を行っておりました。震災後も各地で炊き出しを行い、福島の復興をずっと応援しています。その為今回このような機会を頂きとても嬉しく思っています。今日の料理食材・日本酒はすべて福島のもので、どうぞお楽しみください」とご挨拶頂きました。



【生産者からの食材紹介】

有限会社八二一松本 営業部長 伊藤 身輔さん

「はちみつ」の生産者。
「会津若松市で養蜂場を営んでおり、私も普段は網をかぶってミツバチに刺されながらはちみつを生産しています。生產品種は、業界のなかでも多い約11種類程で花の種類によって味も色、香りも異なります。商品は全て自社で生産しており、生産工程の把握から様々なチェックまでを一貫して行い、安心安全な商品をご提供できるよういつも心がけております。本日使用していただくはちみつのうち“栃の木”は日本古来の在来種樹木の花の蜜で、商品全体の2/3をしめるメイン品種となっています。震災後、放射能の影響等はほとんど受けませんでした。健康志向の方によりお求め頂いている商品なだけに、感度が敏感で5割程売り上げは下がりました。はちみつは常に検査しておりますし、はちみつに放射性物質が含まれるということはありませんので今後も安心してお召し上がり頂ければ嬉しいです。」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まにアンケートを実施いたしました。

- ・冒頭に生産者の話を伺う時間がしっかりあって良かったです。
- ・食の安全について皆で考えるイベントは今後も積極的に開催すべきと思いました。
- ・食事前に取組の説明があったのがよかったです。
- ・NPOの話など知らないことが多く興味を持って聞くことができました。
- ・生産者の話に情熱を感じました。
- ・ものだけでなく、人を知れたのがよかったです。

など、全体的に生産者のお話に興味を持たれていた方が多く、皆さん満足されたイベントとなりました。

自宅でも気軽に作れる!



RECIPE

栃の木の蜜のクレームカタラン(6人分)

■材料

○クレームカタラン

- ▶ 卵黄 3コ
- ▶ 全卵粉 卵1/2コ
- ▶ レモンゼスト（レモンの皮） レモン1/2個分
- ▶ シナモンパウダー 2g
- ▶ 生クリーム 100cc
- ▶ 牛乳 75cc
- ▶ グラニュー糖 30g
- ▶ はちみつ 30g

○アイスクリーム

- ▶ 牛乳 200g
- ▶ 卵黄 5コ
- ▶ グラニュー糖 20g
- ▶ はちみつ 20g
- ▶ 生クリーム 200g
- ▶ バニラ棒 1/2本
- ▶ 干しブドウ 100g
- ▶ ラム酒 20g

■作り方

(クレームカタラン)

- ① 卵と全卵粉をボールで混ぜ、さらにグラニュー糖とはちみつを加えて混ぜ合わせる
- ② 鍋に牛乳、生クリーム、シナモンパウダーを入れて沸騰直前まで沸かす
- ③ ①のボールに②を加えて最後にレモンゼストを加える
- ④ 90℃のオーブンで約60分焼く
- ⑤ 器に盛り付け余熱をとって冷蔵しておく

(アイスクリーム)

- ① 干しブドウを刻んでラム酒につけ1日冷蔵庫で漬け込む
- ② ボールに卵黄、グラニュー糖、はちみつを加えてよく混ぜる
- ③ 鍋に牛乳、生クリーム、バニラ棒を入れて沸騰直前まで沸かす
- ④ ①に②を加えて良くかき混ぜ、鍋に戻す
- ⑤ 弱火で80℃まで混ぜながら加熱する
- ⑥ 漉し器で漉して、すぐに冷蔵庫に入れて約2時間ごとに混ぜる

