

北海道の農家×イタリアンシェフ

第1回

絶品コラボメニュー

～「美味しい一皿」は人との出会いから始まりました～

北海道にはまだまだ美味しい食材があります。テレビや雑誌で紹介されているのはほんの一部です。北海道といえば海の幸を連想する方が多いですが、それだけではなく、アスパラや玉ねぎ、じゃがいもなど普段の食卓にあがる野菜、バター、チーズなどの乳製品、ハム、ベーコンなどの畜産物、どれも北海道の自慢の食材です。そんな美味しい食材をつくる、北海道の生産者の顔が見える、安心・安全な食材を、美味しい料理で皆様へお届けします。

10/10 ▶ 10/27
thu sun

、私たちが作りました!

 <p>JAいわみざわ落花生研究会 横山さん</p> <p>● 掘りたて新豆が美味しい今が旬の【落花生】</p>	 <p>株式会社あべ養鶏場 村上さん、能藤さん</p> <p>● 安心・安全な卵を目指した【下川六〇酵素卵】</p>	 <p>株式会社大矢 オオヤミート 大矢さん</p> <p>● 食感のきめ細やかさと旨みが際立つ【黄金豚】</p>	 <p>株式会社MIYABI 前田さん</p> <p>● やさしい甘みとクセになる菌ごたえ!旬の【白カブ】</p>	 <p>有限会社余湖農園 余湖さん</p> <p>● 食感!甘み!肉厚な葉が美味しい【ほうれん草】</p>	 <p>株式会社なまら十勝野とかち芽室の百笑farm 末吉さん</p> <p>● しっとり甘い!まるでスイーツ!!【インカのめざめ】</p>	 <p>株式会社マルシメおぬき 左から五木田さん、大槻さん、五島さん</p> <p>● 伊達市のブランド越冬玉ネギ【えったま333】</p>
--	---	--	--	---	---	---



絶品!自家製ハムのサラダ仕立て落花生とはちみつソース

《黄金豚、落花生、下川六〇酵素卵、玉ネギを使用》



丸2日かけて丁寧に仕込んだハムの美味しさは絶品!さらに、シャキシャキの玉ネギとハムを落花生、はちみつ、卵のソースと一緒に食べると口いっぱい美味しく広がります!

オーナーシェフ 川端 美枝さん **¥1000** (税抜)



【販売店舗】
イタリア料理 イルピノ



絶品!北国ミートソース

《黄金豚、白カブを使用》



豚肉を使ったミートソースを赤ワインで煮込み、イタリアのだし「ブロード」で味付けた白カブをトッピング。北海道の美味しい食材をイタリア料理で表現したスパゲティ!

シェフ 近江谷 広樹さん **¥1290** (税抜)

※アモレコースは+200円(税抜)でチョイス可



イタリア料理
クッチーナ

【販売店舗】 ●新札幌店 ●厚別南店



北海道イタリアンバル
ミア・ボッカ

【販売店舗】 ●北口店 ●麻生店 ●琴似店 ●北2条店

※エスタ店は除く



絶品!黄金豚の香草パン粉焼きインカのめざめのマッシュポテト添え

《黄金豚、インカのめざめ、ほうれん草を使用》



幻の希少部位「みすじ」をオリジナルの香草パン粉をつけてじっくり焼き上げました。その美味しさをさらに引き立てるのは、インカのめざめとほうれん草。イタリアンカラーに仕上げた逸品をぜひ!

総料理長 三枝 敬司さん **¥1580** (税抜)



【販売店舗】
ミア アンジェラ池内店



協力

株式会社北海道銀行、株式会社イーストン、有限会社フードアトラス、JAいわみざわ、有限会社余湖農園、株式会社大矢、株式会社MIYABI、株式会社なまら十勝野、株式会社マルシメおぬき、株式会社あべ養鶏場(順不同)

※写真はイメージです。食材の入荷状況・生育状況により内容が変更する場合がございます。