

まいどおおきに！



わんまいる堀田社長の献立メニュー紹介

こんにちは！わんまいる代表の堀田です。いつも旬の手作りおかずセット健幸ディナーをお召し上がりいただきましてありがとうございます。

梅雨も本格的になってきたようですが、皆さん如何お過ごしでしょうか？・・・

先日は健幸ディナーでも取り扱わせていただいております最上まいたけの山形県北部の最上地域に訪問して来ました。舞茸のみならず椎茸やエノキに他にはない幻のきのこと呼ばれる茸「山伏茸」を栽培に成功されてきました。ふかひれスープに入れると凄く美味しいと言う事で、有名中華飯店で使われているそうです。私は見た感じ山伏茸という名前より「雪の精」にした方がいいと思いました。わんまいるでも使用したいと考えています。全国各地を訪問させていただいているとまだ知られていない隠れた食材が多いのに気づきます。今週お届けするメニューの中にも小野小町が持ち帰った苗を聖徳太子が生まれとされる現在の大阪府河内長野太子町に植えた事から栽培されるようになった浪速伝統野菜「大阪茄子」を麻婆茄子として使わせていただいております。大阪茄子は加熱するととろみと甘みが出て美味しいのが特徴で、この大阪茄子が品種改良され水茄子として泉州の特産品として栽培されるようになったと聞いています。

それでは今週の献立を紹介させていただきます。

1 食目は、徳島県産のさわらと大根と小芋の煮付けに徳島産の天然ひじき煮に徳島県鳴門のわかめと蛸の酢の物のセットです。阿南市で料亭「吟月」を営み、百貨店のグルメカタログでも採用されている、(株)ヒロコーポレーションさんに作ってもらいました。

2 食目は、北海道の真鰯をこんがり焼いて味醂醤油で漬け込んだ逸品を元札幌パークホテル料理長が腕を振るう(株)札幌中一さんに作ってもらいました。副菜はひじきの白和えにさつま芋とごぼうの甘辛炒めをセットしています。

3 食目は、愛媛県産の筍を使い、こんにやくに宮崎県の日南鶏に人参・ごぼう・いんげんを使った筑前煮です。味はちょうどよい塩梅で絶品だと思います。副菜に小松菜と人参のお浸しに茄子の揚げ煮味噌風味をセットにしています。

4 食目は、京都の有名料理屋さんの仕出し料理を下請けされている神戸のシステムフードさんに豆腐と鶏ミンチ肉と玉ねぎ・人参・ひじきを手ごねした豆腐ハンバーグの大根おろし和風だしのみぞれあんかけです。副菜にボイルした野菜にコールスローをセットにしています。

5 食目は、浪速伝統野菜の大阪茄子を使った麻婆茄子です。とろりとした食感をお楽しみ下さい。提供は富田林市でこだわり野菜を栽培している浅岡さんからです。副菜は青梗菜と薄揚げのお浸しに大根と人参の旨煮をセットしています。