



おなじみの味がコラボで変身!

コラボdeシェフ 実践レポート

これまで開催した「コラボ de シェフ」は、携わった料理人のみなさんにも大好評! このコーナーでは、第1弾と第2弾のそれぞれの様子や終えてみての感想をご紹介します。



麺工房 こうき

料理の段取りや最後に花かつおをかけるといった工夫で味がグッと良くなることなど、多方面に学べました。第1弾ということで初めは緊張しましたが、当日はお客さまの笑顔がたくさん見ることができ、飲食店から地域を盛り上げていくんだという気持ちがいよりの高まりました。参加するたびに勉強になるので、今後も協力します。



そうだ こうき
早田 光希 店長



令和2年
9月16日(水)

前菜：多久のお野菜
サラダ仕立て
焼物：太刀魚と蕎麦の実 海苔のリゾット
蒸物：こうきのうどん蓮根蒸し
しのだ
漬物：こうき巻き (桐岡なす 孔子みそ)
しのだ
強肴：和牛のグリル 梨のソース
しのだ
留枕：こうき自慢のうどん

自然食レストラン 花ごよみ

普段はなかなか使わない食材を使ったり、今木さんの高い技術を見せていただけたりと、大変勉強になりました。特に「土鍋御飯」は良いアイデアだったので、コラボ後も参考にしてお客さまにお出ししています。「コラボ de シェフ」は料理のさまざまなことを学びながら多久市を盛り上げる良い機会なので、次回もぜひ参加したいです。



たにうち るみこ
谷内 瑠美子 チーフ

令和2年
12月14日(月)

先付け：わらび粉で
練り上げた胡麻豆腐、
多久のお野菜でサラダ、
低温調理された和牛とホタテ、
さつまいも白酢和え、半じく玉子
焼肴：鮭のグリル 湯葉とキノコのソース
造り：マグロのお造り
(会場にて盛り付け)
強肴：里芋のフリット 野菜餡かけ
酒盗：和牛のグリル 花ごよみスタイル
御飯：土鍋御飯と多久酒を使った浅漬け
水菓子：多久酒粕のプラマンジェ、
フルーツ盛り合わせ カービングの世界



問 多久未来プロジェクト ☎ 070-4704-7457

Facebookはコチラ!

