

地域経済

熊本の“食”の魅力を発信

「肥後ハマグリ弁当」10月から限定販売



▲くまモンはハマグリを手に、ひごまるははちまき姿で、「肥後ハマグリ弁当」をPR。試食した幸山市長は「熊本の魅力がギュッと詰まっている」と話した

▶ハマグリとうま煮やしぐれ煮をのせた炊き込みご飯のほか、肥後牛アスパラ焼き、クルマエビやミニトマト、朝鮮餛飩やいきなり団子も入っており熊本の味を堪能できる



「日本一」の天然ハマグリをPR

熊本市産の天然ハマグリは、認知度向上とブランド化を目指し、市が開発した「肥後ハマグリ弁当」の試食会が9月16日に行われた。弁当はホテル熊本テルサの土山憲幸総支配人の監修のもと(株)ヒライにて製造。10月1日から31日までJR熊本駅(おべんとうのヒライJR熊本駅)、阿蘇くまもと空港(鶴屋空港売店)で限定販売し、(株)ヒライ各店舗にて予約販売を受け付ける。限定1000個が売り切れ次第販売を終了する。価格は1300円。市農商工連携推進室によると、国内を流通しているハマグリは大半は輸入で、国産天然ハマグリはわずか2.6%。熊本市産はその4割近くを占め、漁獲量は毎年200トン前後にもなる一大産地となっている。

熊本市

若手パティシエが支えるホテルのスイーツ



▲ホテルニューオータニ熊本の女性パティシエ。左から渡部えりさん、山下幸瑛さん、リーダーの塚野智尋さん、木幡諭香里さん、平田詩織さん。日によって異なるが1日平均60個のケーキを作る



▶焼きあがったパンを笑顔で取り出す山下さん。香ばしいかおりが立ち込める

お菓子作りの「職人」パティシエ。ホテルニューオータニ熊本(熊本駅前ビル(株)熊本春日)では、若手女性パティシエ5人が活躍している。専門学校や短大を卒業後、同ホテルのパティシエとして就職。ペテランシェフの坂本久十さんも合わせ計6人でケーキや焼き菓子などを作っている。ホテル内で販売するケーキや宴会用のデザート、同ホテルで結婚式を挙げるカブルの要望を取り入れたウエディングケーキも製作。日によって異なるが、1日にケーキは平均60個、パンは約200個作っているという。一人ひとりが新商品も企画し、オリジナルのチーズケーキや木苺のケーキ、ゴボウなどを使った野菜ケーキ、紅茶のムースなど、レパートリーは各自4〜5種類ある。女性ならではの発想で、これからも多くの人の心をつかむケーキが生まれるに違いない。

『熟成やずやの香醋』で元気応援!

飲みづらいお酢をカプセルに詰めたことで大ヒットした『熟成やずやの香醋』。13年間売れ続け、ついに1億袋を突破。もち米から酒を仕込み、さらにモミ殻を加えて発酵させるという伝統的な製法を今でも守り続けている。本日、元気応援セットとして通常約2日分(4球×1袋)を約1週間分(4球×4袋)に増量して無料(送料も無料)でご提供。数量限定のため、1家族1セット限り。



なくなり次第終了!! お早めに!! この広告をご覧の方 先着100名様

本日、500円(相当) ※2 無料

お申し込み・お問い合わせ) 通話料無料 0120-828-380 9時~20時(月~日・祝) ※携帯電話からも通話可能 FAX 0120-165-828 (24時間受付) ※FAXの場合は、電話番号・お名前(フリガナ)・ご住所(郵便番号)・性別・年齢・くま経プレス・お申し込み内容(熟成やずやの香醋)元気応援セット希望)をご明記のうえ、お送り下さい。 ※1)1998年8月~2009年3月累計販売数 ※2)1,680円(一般価格)62球入りで16球換算の場合。送料時の送料含む。 ※3)ただし、2カ月以内に「熟成やずやの香醋」の無料お試しセットをすでに申し込んだ方にはお送りすることができません。ご了承ください。 ■商品はお申し込み受付後の営業日に発送し2~5日でお届け。

①造り

先ず、添えてある妻野菜をお醤油に入れます。ワサビはお醤油にといてしまわず、お造りに少量のせていただくと、味と香りが生きます。猪口は手に持ってください。味が美しくいただけます。



②煮物

蓋はお吸物と同じように開けます。大きい物は器の中で、一口でいただける大きさに切ります。器は手に持ってもよく、煮汁は器に口を付けていただいてもかまいません。



③焼物

切身は箸で一口ずつにいただきます。一尾つけのときは先ず上の半身を、次に骨をはずしてから下の半身をいただきます。いただきにくい場合は懐紙や手を使ってもよく、残った骨や皮は片隅にきれいにまとめておきましょう。

④揚物

難しいいただき方はありませんが、熱いうちにいただきます。天つゆの入った器は、手に持った方が美しくいただけます。

⑤蒸物

蒸物の器は蓋に水滴がついていることがありますので、こぼさないように開けます。箸でいただくものと、スプーンが添えられているものがあります。器を手に持つか、蓋を受け皿にいただきます。

随時掲載 一流和食調理人が指導する 日本料理に見る「和の食卓作法」 その③ 造り〜蒸物編

指導 土山 憲幸 ホテル熊本テルサ総支配人 (プロフィール) つちやまのりゆき 八代出身で、元赤坂プリンスホテル総料理長(和食担当)、1993年に和食調理委員会事務局長に就任後、迎賓館、総理官邸などで日本料理調理責任者として、スウェーデン国王夫妻、フランスのシラク大統領など多くの要人をもてなしている。

▲煮物の場合は、器は手にもつても構いません。



▲蒸物で土蒸しは、スタチは手を添え人にかからないようにし、数滴しか瓶には入れないように。