

暮らし

食の情報を発信



▲レセプション前日に行ったシアトル県人会との交流会



▲現地のテイラーシェルフィッシュ社が養殖した「クマモトオイスター」を試食する蒲島知事。米国で高級カキとして人気が高い

シアトルで球磨焼酎など県産品をPR



▲球磨焼酎で乾杯の音頭を取る蒲島郁夫知事。高橋酒造、織月酒造、大石酒造場、高田酒造場、深野酒造など球磨焼酎の蔵元5社が参加

熊本県・在シアトル日本国総領事館

現地時間8月29日、米国ワシントン州の在シアトル日本国総領事館。テールには、熊本産の刺し身、だご汁、高菜飯、現地の「クマモトオイスター」がずらりと並び、球磨焼酎片手にほろ酔い気分を酒のさかなを楽しむ関係者の姿が会場のあちこちで見られた。

熊本県と米国モンタナ州の姉妹提携30周年を記念し、蒲島郁夫知事が訪米したのを機に、シアトルで球磨焼酎など県産品のPRレセプションを開いたもの。

当日は熊本から蒲島知事、馬場成志議長、藤川隆夫県議、球磨焼酎5社の関係者ら、現地からは太田清和総領事をはじめ、地元商工会、日本食レストラン関係者、県人会のメンバーら、合計110人が出席。

蒲島知事は県産品の魅力や球磨焼酎のおいしさをアピールした。

熊本市中央区下通の物産館「わくわく市場」がこのほど、リニューアルオープンしました。

館内の観光案内スペースを縮小し、農産物や農産加工品の生産者による販売ブースを拡充。生産者の直売ブースを店舗中央に拡大し、県産食材や土産物売り場、食堂、観光案内所などのスペース配置も変更。また、生産者が販売を終えた午後5時半から直売ブースの

熊本市中央区下通の物産館「わくわく市場」がこのほど、リニューアルオープンしました。館内の観光案内スペースを縮小し、農産物や農産加工品の生産者による販売ブースを拡充。生産者の直売ブースを店舗中央に拡大し、県産食材や土産物売り場、食堂、観光案内所などのスペース配置も変更。また、生産者が販売を終えた午後5時半から直売ブースの



▲席数が4倍に増えたわくわく市場

下通の物産館をリニューアル

熊本市中央区下通の物産館「わくわく市場」がこのほど、リニューアルオープンしました。館内の観光案内スペースを縮小し、農産物や農産加工品の生産者による販売ブースを拡充。生産者の直売ブースを店舗中央に拡大し、県産食材や土産物売り場、食堂、観光案内所などのスペース配置も変更。また、生産者が販売を終えた午後5時半から直売ブースの

熊本市中央区下通の物産館「わくわく市場」がこのほど、リニューアルオープンしました。館内の観光案内スペースを縮小し、農産物や農産加工品の生産者による販売ブースを拡充。生産者の直売ブースを店舗中央に拡大し、県産食材や土産物売り場、食堂、観光案内所などのスペース配置も変更。また、生産者が販売を終えた午後5時半から直売ブースの

熊本空港に新型自販機を設置



▲熊本空港に設置したインタラクティブハビネスマシン

清涼飲料水製菓販売の南九州コカ・コーラボトリング(株)熊本南高江3丁目)はこのほど、阿蘇くまもと空港国内線ビル2階の待合ロビーにタッチパネル式の新型自販機を設置しました。同自販機の設置は国内空港では羽田空港に続き2例目。自販機中央部に大型のディスプレイ画面があり、通常はプロモーション映像を放映。人が近づくたびに画面が切り替わり、商品画面をスライドさせて選択できます。通常の自販機と同様に製品を購入できるほか、タッチパネル式ゲームプレイや、好みの製品を選ぶとCM映像やCMに登場するタレントがあいさつするなど、「楽しい購入体験」ができるそうです。

Enjoy Cooking

ハローグリーンEVERY九品寺店2階、レストラン・シャルドネの松本シェフが作る旬の食材を使ったアレンジ料理。家庭でも簡単にできるレシピをご紹介します。



黒毛和牛のたたき

- ◆材料(4人分)
 - 牛もも肉ブロック.....200g
 - <付け合わせ>
 - リンゴ酢.....90cc
 - 砂糖.....20g
 - タマネギ.....1/2個
 - ブロッコリー(ゆでる).....1/2個
 - ミニトマト.....4個
 - ブーケレタス.....4枚
 - カイワレダイコン.....少量
- ◆作り方
 - ① 牛肉は塩・コショウをして、フライパンで表面に焼き色を付け、冷蔵庫で冷やします。
 - ② ソースを作ります。フライパンにオリーブオイルを入れ、タマネギ、ニンニクを炒めます。固形ブイオン、水、しょうゆを入れ煮詰め、白ワイン、パプリカ、タバスコを加え、塩・コショウで味を整えます。
 - ③ 付け合わせを作ります。リンゴ酢、砂糖、タマネギのみじん切りを混ぜ、カットしたブロッコリーとミニトマトを加えます。
 - ④ 皿にブーケレタスを敷き、スライスした①を並べ、②のソースをかけ、カイワレダイコンを飾り、③の付け合わせを添えれば出来上がり。

秋鮭のムニエル

- ◆材料(4人分)
 - 秋鮭.....4切れ
 - 小麦粉.....適量
 - オリーブオイル.....大さじ2
 - バター.....適量
 - しょうゆ.....小さじ2
 - レモン.....1個
 - ブーケレタス.....4枚
 - ミニトマト.....4個
 - 塩・コショウ.....少々
- ◆作り方
 - ① 鮭は塩・コショウをして、小麦粉をまぶします。
 - ② フライパンにオリーブオイルとバターを入れて熱し、①を両面焼き上げます。
 - ③ ソースを作ります。きれいなフライパンでバターを熱し、焦がします。火を止めて、しょうゆとレモン汁(1/4個分)を加えて混ぜます。
 - ④ 皿に②の鮭を盛り、③のソースをかけ、ブーケレタス、半分にカットしたミニトマト、くし型にカットしたレモンを添えたら出来上がり。

ミネストローネ

- ◆材料(4人分)
 - タマネギ.....1個
 - パプリカ(赤・黄).....各1個
 - セロリ.....1個
 - ズッキーニ.....1個
 - カットトマト(缶).....1個
 - 豆水煮(缶).....1缶
 - ニンニクみじん切り.....少量
 - オリーブオイル.....60cc
 - 固形ブイオン.....1個
 - 水.....1リットル
 - サンドイッチ用食パン(耳なし).....少量
 - 塩・コショウ.....少々
 - パセリ.....少量
 - パルメザンチーズ.....少量
- ◆作り方
 - ① タマネギ、セロリ、ズッキーニは5mm角に切ります。
 - ② パプリカは網焼きにして、皮をこがします。火からおろして、皮をむき、5mm角に切ります。
 - ③ 鍋にニンニクみじん切り、オリーブオイルを入れ、香りが出るまで炒めます。
 - ④ ③に①の野菜を入れ、炒めます。
 - ⑤ ④に水と固形ブイオンを入れ煮ます。
 - ⑥ ⑤に豆水煮、トマトを入れて煮込みます。塩、コショウで味を整え、②のパプリカを加えます。
 - ⑦ クルトンを作ります。サンドイッチ用の食パンをさいの目切りにして、バターを入れたフライパンでこんがり焼きます。
 - ⑧ ⑥を皿に移し、⑦のクルトンを乗せ、パセリのみじん切りとパルメザンチーズをかけたら出来上がり。

