



ラ・ベットラ・ダ・オチアイ

日本一予約がとれないイタリア料理店
 銀座に1997年9月にもオープン以来、毎日でも食べられるような飾らないイタリア料理をモットーにしている「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」。「ベットラ」とは居酒屋や食堂という意味で、和気あいあいと賑やかに食事を楽しめるよう新鮮な旬の食材を使った料理や、気取らない和やかな空間を提供しています。



会談後には、道の駅さかいから届いた食材を使っ
 て調理された品々が並び
 ました。野菜が持つ本来の
 味わいや新鮮な野菜の食
 感が際立った絶品料理に、
 「野菜ってこんなに美味
 しいんだ」という驚きと
 感動を実感できました。



LA BETTOLA da Ochiai
 ラ・ベットラ・ダ・オチアイ
<http://la-bettola.co.jp>



『ラ・ベットラ・ダ・オチアイ』の代名詞的「うにの Pasta」。この Pasta を味わわずに帰ってしまうのは、もったいない最高の一品

イタリアン



●オーナーシェフ 落合 務さん (日本イタリア料理協会会長)

届いた使いやすい野菜の他にも、道の駅の「生産者に直接提案ができる関係」を生かして、イタリア野菜や豆類などイタリアンなどで使える野菜づくりにもどんどん挑戦していくといいと思います。東京から1時間という境町の立地を生かして新鮮な野菜を届けられる仕組みができるといいですね。



1. 前菜のブロッコリーのアーリオ・オーリオは境町産ブロッコリーを使用 2. 境町産2種のとうもろこしのスープは優しい甘さ 3. 人気メニューのズワイ蟹と九条葱のからすみスパゲティに特別に境町の九条葱を使用 4. トマトの酸味と爽やかなバジルが香るすべて境町産野菜のラタトゥイユ 5. 色とりどりの境町産野菜を使用したサラダは風味と食感が楽しめる一品



重慶飯店麻布賓館

中華の老舗が生み出すスパイシーな野菜料理
 横濱中華街重慶飯店のブランドのDNAはそのままだに、新たな四川料理の世界を表現する「重慶飯店麻布賓館」。伝統と斬新をコンセプトに、これまでの中華料理とは一線を画した一皿ずつお出しするフレンチスタイルが特徴。食材は安心安全を一番に国産の有機食材を積極的に取り入れ、中華料理本来の精神「医食同源」を基本に健康的でヘルシーな料理を提供しています。



重慶飯店麻布賓館
 じゅうけいはんてんあざぶひんかん
<http://jukeihanten.com>



境町の茄子をアコーディオンのようにカットし調理した、魚香茄子。香辛料をたっぷり効かせた四川風の辛さと黒酢の相性は感動的美味しさ

今回、道の駅さかいから届いた食材が料理長の感性のまま調理され、7品もの料理が並びました。新鮮な食材ならではの風味と食感を生かしたスパイシーな美食料理は、記憶に残る味わいでした。



お酒はヴィンテージの紹興酒だけではなく、ソムリエが常駐しワインと中華料理のマリアージュを提案

中華



●料理長 朱 衛雄さん

届いた野菜はどれも新鮮なものだったので、新鮮な野菜ならではの食感を楽しむ料理7種を作りました。即席で、自分の感性のままに料理をするという試みは、自分の挑戦にもなりましたし、新たな野菜との出会いは工夫もしやすくやりがいを感じました。



1. 前菜は、バンバンジーとくらげの2種盛り。境町のレタスやミニトマト、オクラを添えて 2. 境町の卵を使用した、えびと卵のチリソースは、たまごの甘みが際立つ美味しさ 3. 卵とトマトの塩味炒め。九条ネギも道の駅さかいのもの 4. パンチのある辛さが特徴的な青唐辛子とモロッコいんげんの牛肉唐辛子炒め 5. 空芯菜炒め 6. キュウリの食感が絶妙！ 体が喜ぶ野菜たっぷりチャーハン