



シイタケの炭火焼き シイタケ本来の味をまんべんなく楽しむなら炭火焼きが一番。炭火は火力の調整が難しいので、シイタケを置く位置を調整して焼き上げる。沸き立つ煙もごちそう

全ての人に提供できないのが悩み



小松清隆さん

居酒屋こまつ

profile こまつ・きよたか
1974年桜木町生まれ。99年に開店し、18年目。当初は昼にソバを提供していたが、現在は居酒屋一本で経営。趣味で市内の小学生にサッカーを教えている

シイタケのダシは和食に欠かせません。煮物に入れると一味違います。震災以降、地元産の品質の良いシイタケが品薄で、全てのお客さまに提供できないのが悩みです。

「シイタケの炭火焼き」は看板メニュー。年中提供しています。ヒダを上にして表面を焼き、シイタケが汗をかいてきたらしょうゆを一滴。香ばしさがたまりません。開店当時から多くのお客さまに愛されています。「シイタケの天ぷら」は秋限定メニューです。アツアツを塩どうぞ。

素材を生かす地域の名店でありたい



柳井晋作さん

フレンチレストランアビチュエ

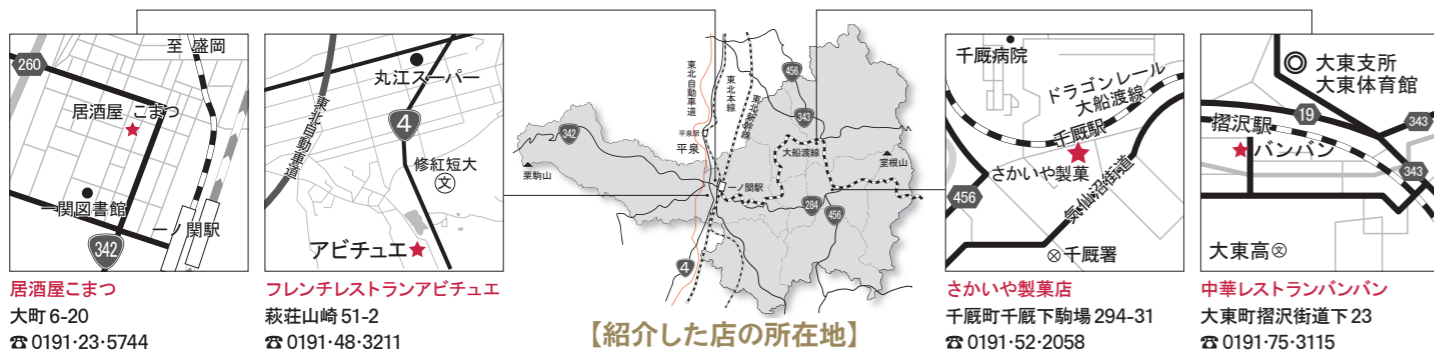
profile やない・しんさく
1973年神奈川県三浦市生まれ。都内やフランスで10年間、フランス料理の修行を積む。妻・直子さんの実家の喫茶店を改装し、2014年7月に開店

鮮度と季節感にこだわって料理を作っています。食材のほとんどは県内産。食べやすい地元産のものを使うのが一番だと思っています。一閃で生産された原木シイタケは芳香で「秋」を感じます。料理を通じておいしい食べ方を皆さんに紹介したいと思っています。

開店から2年。農家から野菜をもらうなど地元との深いつながりも。店の名前「アビチュエ」はフランス語で「常連さん」という意味。地域の皆さんに愛される店でありたいです。



キノコと鶏むね肉のムースリース 鶏むね肉に、炒めたシイタケやキノコ類と調味料を加え、蒸し焼きに。原木シイタケの食感がおいしさを引き立てる。①②③のランチコースの前菜と、ディナーに提供



居酒屋こまつ
大町6-20
☎0191-23-5744

フレンチレストランアビチュエ
萩荘山崎51-2
☎0191-48-3211

【紹介した店の所在地】

さかいや製菓店
千厩町千厩下駒場294-31
☎0191-52-2058

中華レストランバンバン
大東町摺沢街道下23
☎0191-75-3115



1 喫茶店を改装した店舗は森の隠れ家風 / 2 おしゃれで落ち着いた店内。本格的なフレンチを楽しめる / 3 極上の料理を引き立てる上質なワイン



1 後列左から弘幸、弥君。前列左から美希、尊君、礼江。2~6 菊池家自慢のシイタケを使った創作料理

さんは「食卓に冒険を取り入れていきます」と家族で創作料理を楽しんでいます。▽シイタケ御膳▽シイタケパイ▽シイタケの肉巻き▽シイタケ軍艦▽シイタケの生春巻き風―など、バラエティーに富んだオリジナルメニューはユニークだ。「食卓の中心にあるシイタケは、親から子へ、子から孫へと受け継がれるわが家の味。食材一つ一つのエピソードや生産者の思いなども伝えていきます」作る、食べる、伝える菊池家の冒険は、これからも続く。

シイタケサブレー 乾シイタケの粉末を練り込んだ焼き菓子。やさしい香りが口の中に広がる



健康に良い菓子を目指して作ったシイタケサブレー。香りが良い大東町産の乾シイタケにこだわっています。使っているのは、妻(晴代さん)の実家で生産したもの。根強い人気でリピーターが絶えません。皆さんが喜ぶ菓子をこれからも作り続けたいです。



境良さん

さかいや製菓

profile さかい・まこと
1941年横浜市生まれ。パンの卸売店として先代が48年に創業。「夫婦岩まんじゅう」など地域に密着した商品作りが特徴

シイタケは中華に欠かせない食材

藤野静枝さん

中華レストランバンバン

profile ふじの・しずえ
1952年大東町摺沢生まれ。腹話術サークル「あのね」代表を勤めるほか、震災後は、経営する旅館で被災地派遣職員の心とお腹を満たした



30年以上前からレストランを営んでいます。風味や食感が良いシイタケは、中華料理に欠かせない食材です。生と乾燥は料理によって使い分けます。乾シイタケのうま味は代替品がありません。震災以降、なかなか手に入らないので、前日までに予約してください。

シイタケとツナの味噌炒め 味噌とツナはシイタケとよく合う。素早く作れる一品目として人気

