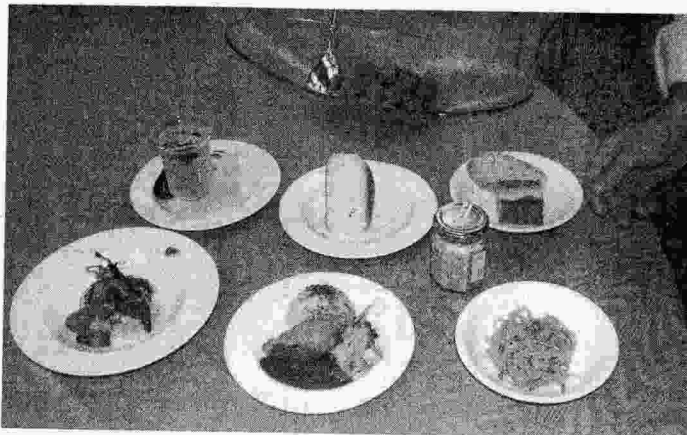
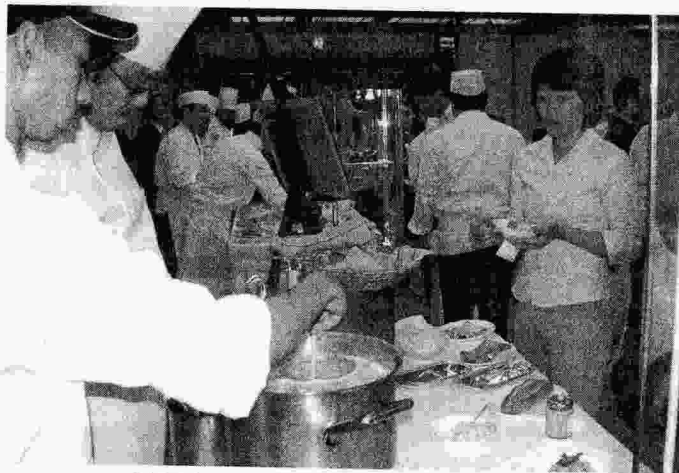


十郎梅、食材で活躍

小田原の名産 カレーやゼリーに



カレーやパン、ゼリーなど、十郎梅を使った斬新なメニューが発表された



料理を取り分けるホテルのシェフら

21. 9. -9

神静民報

「十郎梅の水ゼリー」が生まれた。どちらも同ホテルでのコース料理で楽しめる。

会場では、各ホテルの料理長が、自ら調理

を行い自慢の作品を参加者に紹介していた。

小田原市の名産品「梅干し」で洋食に挑戦。小田原・十郎梅ブランド向上協議会（沼田照義会長）主催の「シエフが作る十郎梅新作メニュー試食会」が8日、同市根府川の「ヒルトン小田原リゾート&スパ」で同協議会関係者や報道陣を集めて開かれた。同スパのほか、箱根町の富士屋ホテルとホテル大箱根が肉厚でおいしい十郎梅の特徴を生かして、アイデアあふれる料理を考案した。

新作料理の試食会

富士屋、大箱根が協力

同協議会は十郎梅のイメージアップを目的として昨年6月に発足。各地のイベントで

今回の小田原、箱根地区のホテル料理長に十郎梅を使った新作メニューを依頼。3ホテルの料理長が計7品目

のPR活動や、最適な漬け込みの熟度など、商品のレベルアップへ向けての研究を重ねてきた。

この日、紹介された料理は、ヒルトン小田原リゾート&スパが梅干しの果肉とエシヤレットなどを混ぜて作った「十郎梅バター」、十郎フランスパン、「十郎梅と桜海老の手打ちパスタ」。

梅の香りと酸味を生かした十郎梅バターは、同ホテルで16日から一瓶630円で販売される。

ホテルで2000円、小田原駅フュージョンダイニングで1680円）と、梅干しの酸味を抑えシロップを加えた、形もかわい「相州十郎梅のおむすびパン」（1個200円）が提供された。

さらに同町仙石原のホテル大箱根からは、梅干しとスワイガニ、箱根野菜、イトヨリを

使った「ミラノ風リゾート」と、梅干しの塩分を抜き、シロップ