

アカザエビおいしいよ

蒲郡市観光協会がプリンセス御膳披露

蒲郡市観光協会(市川行雄会長)は13日、三谷温泉のホテル「松風園」でアカザエビをメイン食材とするプリンセス御膳を発表した。観光業や旅行業などの関係者ら約200人が

参加した。

発表したのは同ホテルの竹内吉房調理長による料理で、前菜に次いでアカザエビやヒラメ、マグロなどのお造(つく)りを紹介。参加者は、次々に運ばれてくる多彩な料理を堪能した。

プリンセス御膳を堪能する参加者



市内漁港に揚がるアカザエビは深海性のエビで、上品な甘さがあることからプリンセスの名をつけた。フランス料理などでは高級食材として利用されている。同協会では、本物の食の提供をめざして市内4温泉郷が共同で取り組む調理長・料理長と接待長の研修会に併せ、各

館が独自に開発したアカザエビ料理を4年前から紹介している。

西蒲温泉の銀波荘の白井治総料理長は「アカザエビは扱いやすい食材で、さしみのほかに鍋物や揚げもの、グラタン風チーズ焼きなどにするとおいしい」と説明した。

(佐藤芳久)

常駐・巡回・雑踏警備

ひったくりにご用心!!



株式会社 **毎日ガード**

〒440-0821 豊橋市春日町一丁目117番地の1
 TEL(0532)64-0351(代表)・FAX(0532)64-0361