

地方創生交付金事業

## 木下シェフ講演会・料理教室

町の食材を活用した6次産業化モデル事業で、首都圏で7店舗のレストランを経営する、木下威征シェフによる講演会と料理教室が11月18日、19日に中央公民館で行われました。

### 探求心を持つことが大切

講演会では、「豊浦には、名産になるネタがたくさんある。他のものと何がどう違うのかを見つけることが重要」そして「料理を提供する場所が必要でそこから人気が出たものを6次産業化する」など、自らの体験から得た知識を惜しみなく参加者に話していました。

### オリジナルの『豊浦産品』を

地元豊浦産食材を使用し、地元への愛着と食材の再発見からご家庭での食事、その先にある『豊浦産品』を製造するヒントとなる、料理教室が開催されました。木下シェフは、豊浦産の食材の魅力を話しながら料理し、世界で活躍するシェフの技術を披露してもらいました。

豊浦町アド・ワン・ファーム産「アイコトマト」を使用した木下シェフ考案のレシピを紹介します。アイコトマトは「道の駅とようら」でお買い求めいただけますので、ぜひ皆さん作ってみてはいかがでしょうか。

## 特製ナポリタン

～アイコトマト自家製ケチャップ～



独創的な発想力の料理人

オーナーシェフ **木下 威征**

1972年生まれ、東京出身。辻調理師専門学校を首席で卒業し、フランスで研鑽を積む。現在レストランの他、物販店計7店舗を経営するオーナーとして活躍中。

豊富なアイデア、人を惹きつける人間力で多くの雑誌、イベント・メディアに取り上げられている。

#### <アイコトマト自家製ケチャップの材料>

- ・アイコトマト 20粒(270g)
- ・ピュアオリーブ油 10g
- ・塩 1g
- ・赤ワインビネガー 8g
- ・みりん 15g

#### <作り方>

- ①アイコトマトをざく切りにする。
- ②フライパンにピュアオリーブ油を熱し、①と塩を加え、炒める。
- ③赤ワインビネガー、みりんを加えて、つぶしながら煮詰める。
- ④ゆでたスパゲッティに③を絡めて完成。