



垂水尽くしの握り

海の桜勘、ぶり大将、姫甘エビ、垂水の海の幸が勢ぞろい。市民には慣れ親しんだ素材が、大貫さんの技にかかればネタが舌の上でとろけるような旨さに！海老パウダー入りの塩で食べるのもおすすめ。



細小魚 大貫 淳一さん

Chef's Profile

ロンドンのセレブ御用達店「ZUMA」やグランドハイアット東京の「六緑」で経験を積み独立。大貫さんの技を求めて、国内外問わず客足が絶えない。

垂水レストランキャンペーン

キックオフパーティも開催されました！

垂水レストランキャンペーン「Delicious! Tarumizu!!」の開催を記念して、参加店の「Terrattoria EFFE」を会場に、働く女性20人をご招待してのパーティが開催されました。参加メンバーは、東京のOL向けフリーペーパー「L'ala Pado」が組織する「たるみず応援女子部」。生産者の皆さんを囲みながら至福のひとつきに酔いしれました。



右：海の桜勘ラベルの箱の中から、スモークされたカンパチが登場！左：垂水の食材に興味津々の参加者たち。生産者との話が尽きません。



とんどこ館より海老の旨味たっぷり 自家製手打ちパスタ「フェットチーネ」

頭から尻尾まで食べられるほど柔らかく煮込んだ姫甘エビとその旨みが凝縮されたソースがフェットチーネに絡み合う。さらにマリネしたナミクダヒゲエビをのせた贅沢パスタ。



Terrattoria EFFE 福田 智一さん

Chef's Profile

都内のイタリア料理店で働いた後、イタリアへ渡り、数々の星つきレストランで修行。お店では奥様であるソムリエの麻美さん（写真右）がお料理に合わせたお酒を提案してくれます。

写真右：麻美さんが考案した芋焼酎と自家栽培リンゴジュースのカクテル。



FERMiNXO 作元 慎哉さん

Chef's Profile

地元石川のホテルに勤務後、渡西。数々のミシュラン星付きレストランにて研鑽（けんさん）を積み帰国。地元石川でスペイン料理レストランのシェフを務め、その後独立。

姫甘エビまみれのオムレツ

スペインの定番料理、オムレツの中にこれでもかというほどたっぷりの姫甘エビが！エビの旨みを閉じ込めた半熟卵のオムレツは、お酒が止まらなくなる一品。



もり畑の野菜グリエ 馬肉の燻製パン粉焼き添え

やさしいながらも味が濃厚な irodori 野菜もり畑の紫芋とインゲン2種、さらに大野地区のつらさげ芋を添えた垂水の野菜が主役の一皿。軽く燻製をした馬肉が野菜の美味しさを引き立てる。



ななかぐら 内田 奈々さん

Chef's Profile

1998年よりフランス料理「プロヴァンスドミレイユ」区料理長を務めた後、飲食プロデュース、経営コンサルタントとして活動。



馳走ダイニング文蔵 高山 陽右さん

Chef's Profile

自身も無農薬野菜を種から育てるといほど食材にこだわった安心な料理を提供している高山さん。技だけでなくその人柄に惹かれ、通い詰める人も多数。

美湯豚のひとくちヒレカツ

和を極めた高山さんの技から生まれるヒレカツは、ひと口食べるだけで「美湯豚」の旨みが口いっぱい広がる。柔らかくてジューシー、ペロリと食べられる軽さ。まずは塩で、美湯豚の甘みを味わいたい。

大野地区さつまいも生産組合のさつまいものpommesと さつまいもピュレ 牛根漁業協同組合の姫甘エビパウダー

いくつもの工程を経て作られた繊細なpommesの中につらさげ芋で使われているさつまいものピュレを。やさしい甘みの後にエビパウダーの旨みが追いかけてくる。一口で食べるのがもったいない！



トップシェフが奏でる 垂水の食材を使った 珠玉の一皿

今回、レストランキャンペーンで披露された料理の一部をご紹介します。

※本メニューは、今回キャンペーンのみの料理となります。



ハーブを利かせた姫甘エビとカンパチ “海の桜勘”のカツレツ

カンパチの間に姫甘エビをサンド。淡白なカンパチの身に海老の旨みが相まって絶妙なハーモニー。添えられた irodori 野菜もり畑のインゲンも脇役以上の存在感。



Ivoire 藤井 航也さん

Chef's Profile

オープン2年目にして高い評価を受ける銀座のビストロ「Ivoire」のシェフを務める。気軽に楽しめる雰囲気料理は、藤井シェフのセンスの良さが随所に光る。



Restaurant & bar sanmi 大野 尚斗さん

Chef's Profile

ミシュラン三ツ星レストラン「Alinea」にて部門シェフを経験。食への探求心と類まれな感性を持つ。2018年より会員制レストラン sanmi のエグゼクティブシェフ。