

作ってくれた人
鹿島匠人シェフ



水之上出身
Le Dome 料理長
(山形屋 7階)

姿を見せてくれます。例えば、「フレンチ」というフィルターを通してみるとどうでしょうか。今回、地元出身のシェフの協力を得て、地元食材をフレンチテイストで表現していただきました。食材にじっくり火をいれることで旨味を引き出し、フレンチ特有のソースと合わせることで、より濃密な旨味を体験することができます。まさに、「食材の魅力を引き出す」手法の一つと言えます。

例えば 地元食材を フレンチで表現する

地元食材でフレンチな
空間を演出する

食材の魅力は、様々な手法で体感することができます。一度は食べたことのある地元食材も、例外ではありません。加工の仕方や、料理の仕方など、表現方法を変えることで、私たちが知らない

芋 & 焼酎

大野産つらさげいものタルト
八千代伝のソルベ



左/つらさげいものをオープンで焼き、甘味を引き出し、ペースト状にした物にリンゴを加えタルトに。右/八千代伝にライムを加え、さっぱりとしたシャーベットに。



◎大野地区のシンボリックな特産品。収穫したさつまいもを寒風にさらすことで糖度が増す。熟成することで、さらに甘みが増し、焼き芋にした時の食感はトロトロした舌触りに。

豚

桜島美湯豚のブレゼ
シイタケのフリチュール添え



桜島美湯豚の肩肉を白ワイン・トマト・香味野菜で、ゆっくりと4時間煮込み、やわらかく仕上げ、旨味を引き出しました。煮込みには、バラ肉や肩肉が最適です。



◎大隅ミート産業株式会社の農場で、地下1300mの天然温泉水を飲み、肉粉骨を一切使わず、オリジナルの植物性飼料だけで育った豚肉。まろやかでほのかな甘み特徴。

魚

海の桜勘のポワレ
ユズの香るブルーブランソース



カンパチにバターをかけながら、ゆっくりと火をいれることで、ふっくらとした食感を生み出す。最後に、白ワインとゆずで仕上げたソースを合わせれば完成です。



◎海の桜勘は、垂水市漁業協同組合が出荷するブランド養殖かんぱちです。鹿児島産のお茶を与えることで、さらに鮮度が保たれ、臭みがない、絶品かんぱち。

海老

ナミクダヒゲエビの
旨みたっぷり詰まったリゾット



ナミクダヒゲエビの頭と殻で出汁をとり、その旨味を余すところなくお米に含ませたりゾット。ナミクダヒゲエビの全てが詰まった一品です。



◎ナミクダヒゲエビは、錦江湾で獲れる希少な海老。通常外洋の大陸棚に生息するが、錦江湾の独特な構造と、漁師たちの昔ながらの漁法により味わうことができる。