

25 journal

society&business Tokyo25 journal

執筆協力 編集室システムU okamura.nobuyoshi@gmail.com

多摩地域の食材を使ったホテルのシェフが、7月16日、ホテルエミシア東京立川で開催された。地域の飲食店事業者ら80人が参加した。

「多摩産野菜のシーザーサラダ、温泉卵と生ハム」



「東京しゃものコンフィとムースしゃものブイヨンスープと共に」



多摩食材 ホテルエミシアのシェフが調理 メイン「東京しゃものコンフィとムースしゃものブイヨンスープと共に」

多摩観光推進協議会が主催 地域の飲食店事業者ら80人が参加



あいさつを述べる多摩観光推進協議会の山下会長

多摩地域の食材を使ったホテルのシェフが、7月16日、ホテルエミシア東京立川で開催された。地域の飲食店事業者ら80人が参加した。多摩観光推進協議会が主催で、多摩産野菜のシーザーサラダ、温泉卵と生ハム、東京しゃものコンフィとムースしゃものブイヨンスープと共に、肉の旨味と食感の良さを味わえた。デザートは「桃のムースとレモンングラス」で、地元産のブルーベリーやレモンングラ

多摩食材の可能性探る

「この取り組みは昨年、一昨年と実施し、秋川牛、奥多摩やまめなどを使ったメニューを食べてもらい、地域食材の利用拡大につながった」とした上で、「多摩地域へ観光客を誘致するうえで、食を活用することは非常に重要。多摩に来たからこそ、地域食材を使った料理を味わい、また食べに行ってみてほしい」と述べ、東京牛乳が使われる。運ばれる料理の食材は一品ごとに生産者が特徴などを説明。東京しゃもを提供した東京しゃも生産組合長で、あきる野市菅生の浅野敬貴さんは「旨味が強く、歯応えがある。赤みが濃く、脂肪が少ない締まった肉質をしている」とアピールした。参加した人たちは配布されたレシピを見たり、生産者の話に耳を傾け、おいしそうに料理を味わった。田村酒造の「嘉泉特別純米東京和醸」と「澤乃井涼し酒」などが料理を一緒引き立てた。料理の提供が終わると塩崎さんを称える拍手が響いた。



料理の食材は一品ごとに生産者が特徴などを説明

「この取り組みは昨年、一昨年と実施し、秋川牛、奥多摩やまめなどを使ったメニューを食べてもらい、地域食材の利用拡大につながった」とした上で、「多摩地域へ観光客を誘致するうえで、食を活用することは非常に重要。多摩に来たからこそ、地域食材を使った料理を味わい、また食べに行ってみてほしい」と述べ、東京牛乳が使われる。運ばれる料理の食材は一品ごとに生産者が特徴などを説明。東京しゃもを提供した東京しゃも生産組合長で、あきる野市菅生の浅野敬貴さんは「旨味が強く、歯応えがある。赤みが濃く、脂肪が少ない締まった肉質をしている」とアピールした。参加した人たちは配布されたレシピを見たり、生産者の話に耳を傾け、おいしそうに料理を味わった。田村酒造の「嘉泉特別純米東京和醸」と「澤乃井涼し酒」などが料理を一緒引き立てた。料理の提供が終わると塩崎さんを称える拍手が響いた。

黒茶屋の味を存分に



きれいに盛りられた特製弁当

特製弁当”せせらぎ” 特製出汁付を提供 野外テラスカフェ水の音で食べる

「0129」は7月11日から敷地内の野外テラスカフェ「水の音」で「水の音特製弁当」を「せせらぎ」特製出汁付の提供を始めた。特製弁当は知識尚志総料理長が野外の席で黒茶屋の味を存分に楽しめるよう調理。名物の勾玉豆腐をはじめ、季節の素材を使った焼物、煮物、揚げ物などがきれいに盛り付けられる。

弁当は平日限定で、3営業日前までの予約制。価格は3600円。予約時間は12時〜、または12時30分〜の時間帯で受け付ける。販売期間は11月29日まで。8月13日〜8月15日は提供を休む。地元で生まれ育った高水謙二社長は「夏の

たもの。「水の音」は黒茶屋の庭つづきで、秋川渓谷「岩瀬峡」を展望し、川風とせせらぎが心地良い場所。弁当を予約すると席を時間に合わせ用意してくれる。弁当は平日限定で、3営業日前までの予約制。価格は3600円。予約時間は12時〜、または12時30分〜の時間帯で受け付ける。販売期間は11月29日まで。8月13日〜8月15日は提供を休む。地元で生まれ育った高水謙二社長は「夏の

黒茶屋
炭火焼 山里料理

あきる野市小中野167
☎042-596-0129

営業時間
— 昼のお食事 —
午前11時〜午後3時(受付)
— 夜のお食事 —
午後5時〜午後7時(受付)
午後9時閉店

8月の休み
6日、16日、20日、27日

星のみ営業
5日、9日、19日、26日

黒茶屋

あきる野市小川633
☎042-559-8080

営業時間
— 昼のお食事 —
午前11時〜午後3時(受付)
— 夜のお食事 —
午後5時〜午後7時(受付)
午後9時閉店

夜の部(17時〜19時受付)のお食事は、1営業日前までのご予約制とさせていただきます。

8月の休み
6日、16日、20日、27日

星のみ営業
5日、19日、26日

令和6年8月の営業

お越しの際はホームページか電話でご確認ください。

楊の泉

元気の秘訣
母国に伝わる
秘伝の薬膳レシピ

食は体づくり、元気の源!!

台湾漢力薬膳カレー **890円**

肉骨茶(バクテー) **850円**

鶏薬膳スープ(鶏クテー) **850円**

042-588-4992 肉骨茶の薬膳料理は日本人の口に合うように作っています。

あきる野市伊奈486-13

水曜日・木曜日 14時〜18時30分
金曜日・土曜日 11時〜18時30分

水曜日と木曜日はご予約いただければ、午前中も承ります

定休日: 日曜・月曜・火曜 **HP** 楊の泉 **検索**