



「いしかわ観光特使」活動報告書

氏名	橋本 佳往
職業等	団体役員
<p>加賀野菜の首都圏での拡販（おいしく食べてもらう機会を作る）のために、フレンチ・イタリアン・和食・中華の料理人が主催する『食彩塾』という、新しい食材を求めて2ヶ月に1回程度行われている食材研究会で加賀野菜を取り入れてもらいました。</p> <p>実施 丸の内の「メゾンバルザック」というフレンチでの勉強会</p> <p>メニュー ① 金時草のゾルベ ② 加賀太きゅうりをコンソメ煮込みにした器にずわい蟹と冷製パスタ ③ 加賀つるまめとブリのタルタル ④ へた紫のフリット ⑤ 加賀れんこんと蕪らむし ⑥ 打木赤皮甘栗かぼちゃのヴィシソワーズとアイスクリーム</p> <p>以上をフレンチのシェフに作っていただきました。</p> <p>そのご縁で、勉強会に参加していた首都圏を中心に展開している高級てんぷら「綱八」の料理人と知り合い、季節限定食材に加賀野菜が取り上げられることになり、好評でした。</p>	