

イノシシ肉と丹波焼コラボ

斬新アイデアで
フランス料理

来月から神戸のホテル

篠山の特産品、イノシシ肉を使って丹波焼の器に盛りつけたフランス料理が9月1日から、神戸市中央区のホテル「ラ・スイート神戸ハーバーランド」で提供される。和食器のイメージが強い丹波焼の器と、鍋料理の食材となることが多いイノシシ肉のフランス料理という斬新なアイデアで、丹波焼やイノシシ肉の新たな可能性や販



(左から)丹波焼の市野さん、料理の田中統括料理長、イノシシ肉の大見社長―篠山市二階町の市商工会館で

路を探る。

「丹波篠山 デカンショ節―民謡に乗せて歌い継ぐふるさとの記憶」で篠山市が日本遺産に認定されたことを受け、同ホテル、篠山

市商工会などが、デカンショ節の歌詞にあるイノシシと丹波焼の組み合わせを企画した。同ホテルでは9〜11月の3カ月、地産地消グルメフェア「兵庫の

テロワール」五国の味めぐり「丹波フェア」を開催。料理は、ホテル内のレストラン「ル・クール神戸」で期間中、コースディナー(1万3000円、税、サービス料別)の前菜「丹波天然イノシシとフォアグラのパヴェ」カシス風味 リンゴと胡桃のサラダと共に(単品では3000円、同)として丹波焼の黒の器に盛りだて出される。料理を考案、調理したのはホテルの田中耕太郎統括料理長、器は悟察の市野哲次さんが手掛けた。またイノシシ肉は専門店の「おのみや」(大見春樹社長)が提供する。

関係者は「一人でも多くのお客さんに新たな猪肉のおいしさと丹波焼の魅力を感じてもらえれば」と期待を寄せた。【丸井康充】