

MADE IN EHIME 2017

MADE IN EHIME 2017 プログラム

日時／平成29年3月22日(水) 13時30分(受付13時)
会場／愛媛調理製菓専門学校

- | | | |
|-------|---|---|
| 13:30 | 開会挨拶
来賓挨拶 | 株式会社愛媛銀行頭取 本田元広
愛媛調理製菓専門学校理事長 渡邊笙子様
日本イタリア料理協会会長 落合 務様 |
| 13:45 | 第一部
前菜用食材
メイン食材
デザート食材 | 生産者プレゼンテーション(2F)
みかん愛ぶり(株式会社南予ビージョイ)
鬼北熟成雉(一般社団法人鬼北町農業公社 鬼北きじ工房)
宇和島ブラッドオレンジ(えひめ南農業協同組合) |
| 14:00 | 第二部
前菜
メイン
デザート | レシピ講習会(2F)
みかん愛ぶりのカルパッチョ・ミルフィーユ仕立て(鈴木シェフ)
カサレッチェ(岩坪シェフ)
ブラッドオレンジのガスパッチョ(落合シェフ) |
| 16:00 | 第三部
レシピ贈呈式
試食会・ビジネスマッチング・交流会
日本イタリア料理協会からの参加者へのエール | レシピ贈呈式 主催者から愛媛県知事 中村時広様へレシピ贈呈
試食会・ビジネスマッチング・交流会 |
| 16:40 | 閉会(5F)
閉会挨拶 | 株式会社愛媛銀行常務取締役 福富 治 |

MADE IN EHIME 2017



えひめ育ちの恵みを著名なシェフが調理する



みかん愛ぶり

宇和海で愛媛のみかんと
生産者の愛が育てた
美味しいぶりが生まれました

柑橘特有の製油成分リモネンの作用で、ぶりの身にほのかな柑橘の香りを感じる。魚離れの原因のひとつである魚特有の臭みを抑え、たいへん食べやすくおいしい。特注配合飼料(ぶどう種子抽出ポリフェノールとみかん果皮、みかんオイル)で鮮度が高い。

鬼北熟成雉

熟成により、
きじ肉本来の旨みがアップ

鬼北町内で飼育及び処理加工・販売を行っています。餌からこだわり、町内の農家さんが自然に近い環境で、200日以上長い時間をかけて飼育しています。「熟成」することにより、旨みの増した、愛媛県・鬼北町の特産品「鬼北熟成雉」をご賞味ください。



宇和島ブラッドオレンジ

宇和島から
イタリアが薫る
真紅のオレンジを

ポリフェノールの一種であるアントシアニンを含むため、果肉が赤く染まります。コクのある甘さと濃厚な香り、すっきりとした酸味は豊かな風味となって口の中に広がります。安心安全な国産のブラッドオレンジをぜひご賞味ください。

