

岩手県



いわて食財サポートレストラン

いわて食財サポーター
岩手産を、おすすめします。



岩手豚は、肉の旨みが濃くて、シチリアの豚を思い出します。だから、シチリアのものって調理法がいいね。コンカドーロとは、シチリアの州都パレルモのある地域。骨付き肉をうんと厚切りにしてソテーして、ここに旨みの強いマルサラ酒のソースを合わせる。人気の一皿だよ。

石川 勉さんの一皿は
 「岩手豚のコンカドーロ(黄金の岩地)風」

トラットリア シチリアーナ・
 ドンテッチョ (Don Ciccio)

03-3498-1828
 東京都渋谷区渋谷2-8-6



三陸のアワビは、ひと目見たときから、他とはちがったね。貝殻に海藻がびっしりついて、活き活きしてる。これほどのアワビだから、蒸し焼きにすると、やわらかで旨みが凝縮する。ここにアワビの肝のソース。仕上げに醤油。何度食べても食べ飽きない、うちの看板メニューです。

野崎洋光さんの一皿は
 「鮑(アワビ)の磯焼き」

分とく山 (わかとくやま)

03-5789-3838
 東京都港区南麻布5-1-6



白金豚(プラチナポーク)は、脂がクリーミーで口どけがいい。そして、赤身は豚肉本来の旨味が豊かなんだ。モモ肉を2週間かけて自家製ハムにして、ロース肉と巻いて、プリオッシュで包焼にする。この豚の持つ、ふたつの魅力が、一皿で堪能できるよ。

十時亨さんの一皿は
 「白金豚(プラチナポーク)の
 プリオッシュ包焼」

GINZA TOTOKI (ギンザトトキ)

03-5568-3511
 東京都中央区銀座5-6-18 坂口ビル 7F



いわて牛は、上品な味わいがある霜降りが特長なんだ。ホホ肉は、希少な部位で、筋肉質な赤身の濃い旨みとやわらかさが同居しているんだ。これをちょっと贅沢なくらいのワインで煮込む。隠し味は山葡萄のジュース。ソースの旨味がしみこんで、とろけるよ。

坂田幹靖さんの一皿は
 「いわて牛ホホ肉の赤ワイン煮」

GINZA Kansei (ギンザカンセイ)

03-3579-5721
 東京都中央区銀座5-6-13
 西五番街ビル 3F



岩手豚は、肉の旨みが濃くて、シチリアの豚を思い出します。だから、シチリアのものって調理法がいいね。コンカドーロとは、シチリアの州都パレルモのある地域。骨付き肉をうんと厚切りにしてソテーして、ここに旨みの強いマルサラ酒のソースを合わせる。人気の一皿だよ。

石川 勉さんの一皿は
 「岩手豚のコンカドーロ(黄金の岩地)風」

トラットリア シチリアーナ・
 ドンテッチョ (Don Ciccio)

03-3498-1828
 東京都渋谷区渋谷2-8-6



陸前高田の椎茸は、大ぶり肉厚で噛みしめるとジューシー。注文したお客さんは、椎茸のボリューム感に圧倒されます。そして食べてみて、びっくり。食べごたえ、旨味が段違いなんだ。リピート率が高い、うちの看板メニューです。

近谷雄一さんの一皿は
 「陸前高田の肉厚椎茸と
 浅利のポットルガフェデーニ」

スクニッツォ! (SQUINZZO)

03-3268-7567
 東京都千代田区富士見2-3-1
 富士ビル B1F



岩手のおいしいものを紹介したくて、この店をつくったんです。ひつつみは、岩手の伝統料理。小麦粉をねって、寝かせたものを、「ひつつんで(つまみ取って)」つくります。ダシの決め手は、塩漬したキノコ。昔ながらの保存食ですが、これがいい味をだすんです。

渡部 淳さんの一皿は
 「ひつつみ御膳」

さくら茶屋

03-3410-6661
 東京都世田谷区野沢1-35-8
 アクティ三軒茶屋 1F



大ぶりの三陸のかきを、醤油づけ、揚げたし、つくだ煮の8つの味で愉しめる贅沢どんぶり。この一杯で、かきのフルコースの満足感です。うちは寿司屋なので、岩手の日本酒にも注目してます。岩手の地酒「結の香」。岩手のオリジナル福米でつくった、岩手の福。これは、旨いです。

岡田大介・聖也さんの一皿は
 「三色の牡蠣どんぶり」

酢飯屋 (すあしや)

03-3943-9004
 東京都文京区水道2-6-8

