

MENU

料理人

北沢 正和

日本古来の滋味を再発見

2013年11月28日

- 一、村の伝統種サトイヌ豆の豆腐
- 一、信濃の晩秋の無農薬野菜 佐久の風土サラダ
- 一、信州望月産の石臼挽きそばと酢味噌(チーズ)の冷たいピスタ風
- 一、無農薬天日干米と伊豆松崎町の川のワリゾット 酢味噌(チーズ)の風味で
- 一、日本海上越のメギスと幻魚の風干し焼き
- 一、モクス蟹と自然薯の杉田みそ仕立て 中原流で
- 一、信州望月産の高麗人参と地鶏、紫米の参鶏湯
- 一、地味の極み「ゆい、自然農園」の根菜 甘・辛みそ二種添え
- 一、ぬか釜炊き職人「岩崎欣一」の棚田の新米
- 一、越後で水あめ買ってきた十四代高橋孫左衛門の栗飴
- 一、天保堂炒り 信州佐久市産の黒豆茶

特別協力：新潟県上越発酵食品研究会会員

静岡県松崎町「蔵ら」

MENU

料理人

北沢 正和

日本古来の滋味を再発見

2013年11月28日

- 一、村の伝統種サトイヌ豆の豆腐
- 一、信濃の晩秋の無農薬野菜 佐久の風土サラダ
- 一、信州望月産の石臼挽きそばと酥酪(チーズ)の冷たいワピスタ風
- 一、無農薬天日干米と伊豆松崎町の川のワリゾット 酥酪(チーズ)の風味で
- 一、日本海上越のメギスと幻魚の風干し焼き
- 一、モクス蟹と自然薯の杉田みそ仕立て 中原流で
- 一、信州望月産の高麗人参と地鶏、紫米の参鶏湯
- 一、地味の極み「ゆい、自然農園」の根菜 甘・辛みそ二種添え
- 一、ぬか釜炊き職人「岩崎欣一」の棚田の新米
- 一、越後で水あめ買ってきた十四代高橋孫左衛門の栗飴
- 一、天保堂炒り 信州佐久市産の黒豆茶

特別協力：新潟県上越発酵食品研究会会員

静岡県松崎町「蔵ら」