

新・活用術

日本各地には、こだわりの生産者が情熱を込めてつくる素晴らしい食材がたくさんあります。本連載では、そうした日本の誇るべき食材をクローズアップ！ 新たな食材の発掘と活用の新提案をテーマに、シェフとおきの「ニッポン食材」と、その活用術を教えていただきます。



中華

今月のシェフ

「中国料理 ぶんさいか 文菜華」

オーナーシェフ

渡辺展久氏

カレー風味のソースをかけた野菜が主役の一品



ニッポン食材 01

産地：千葉県

虫を利用して
安心安全な野菜を栽培

ファーム小川の
夏野菜



ファーム小川の柏野菜のオーブン焼き ポルトガル式ソース

ニッポン食材 02

産地：千葉県

細かに霜が入った
肉質が特徴。柏市産の豚肉

かしわげん そう
柏幻霜
ポーク



桜味噌のタレに漬け込み、
肉の旨み、甘みを引き立てる



柏産幻霜ポークの釜焼き
香港式チャーシュー