

「鹿児島県産タバメの煎り酒焼き御膳」

*** 8/6 (mon) ~ 8/12 (sun) 11:00~14:00 期間限定 ***

管理栄養士を目指している学生9名が、鹿児島の食材を使って一汁三菜の和食御膳を考えました！

御膳に使われているヒメアマエビ&タバメは、関東圏ではあまり知られていない鹿児島ならではの海の幸です。鹿児島の郷土料理と合わせてぜひご賞味ください！



今回は鹿児島県の郷土料理の中から、「さつま汁」と「山川漬」をご用意しました。

「さつま汁」は江戸時代に薩摩の土風を高めるために闘鶏を催す習わしがあり、負けた鶏を味噌汁にしたことが始まりです。



「山川漬」はたくあんの一つで、干した大根を塩とともにかめ壺で半年以上発酵させた漬物です。近年では鹿児島県の4社でしか製造されていない貴重な漬物です。

鹿児島湾は内湾にして
水深 200m 以上！
の深海部分がある
日本でここだけの海です。



ヒメアマエビ

体長約7cmの綺麗な桜色のエビです。10年ほど前までは名前もなく、海上投棄されていましたが、普及活動の結果、今では鹿児島を代表する食材になりました。

タバメ

夏が旬の白身魚で、標準和名はハマフエフキといいます。まるで口笛を吹いているような顔立ちが特徴で、鹿児島ではポピュラーな魚です。



楠公レストハウス

所在地 皇居外苑 1-1

アクセス

千代田線、日比谷線「二重橋前駅」B6出口 徒歩約5分

日比谷線、三田線「日比谷駅」B6出口 徒歩約5分

JR「東京駅」、「有楽町駅」 徒歩約10分

電話番号 03-3231-0878

本企画の問い合わせ

東京家政学院大学人間栄養学部 大富(03-3262-2251)

この企画をはじめ献立作成等では、楠公レストハウス総料理長の安部憲昭氏のご指導をいただきました。使用している魚介類については鹿児島大学水産学部のアドバイスもいただきました。丁寧なご指導に、研究室4年生一同感謝いたします。
(木田薫、木下依莉沙、佐藤文香、田村望美、松本彩、御任麗水、宮本梓穂、山口舞、渡辺春菜)

