



魅力ある食材を生かして 美食の街をめざす、いすみ市

千葉県いすみ市は、房総半島の東部に位置する、人口約3万9千人の市です。東京駅から特急「わかしお」に乗ってJR京葉線経由で約70分。通勤圏でありながら、太平洋を望み、里山に囲まれ、海と山の双方から自然の恩恵を受けています。

いすみ市といえば、のどかな風景の中を走るローカル線「いすみ鉄道」、あるいは海水浴場やサーフポイントとして、また、毎年9月に行われる勇壮な「大原はだか祭り」でも知られています。いすみ市は、ブランド米として知られる「いすみ米」

をはじめ、水産物、農産物、畜産物などの食材に恵まれた土地です。平成27年度から農林水産物や加工品等の特産品について、千葉県ブランド水産物に認定されている製品の中でもさらに厳選された器械根イセエビや器械根サザエ、アワビの王様マダカアワビなど、全20品目が「いすみブランド」に認定されています(平成29年2月現在)。

優れた食材が揃う生産地としての魅力と、美食の町として発展する可能性を秘めたいすみ市。今後も、この町から目が離せません

いすみ米



夷隅川の芳醇な水と肥沃な土壌で育まれた「いすみ米」は、ちばエコ農産物の認証米。農業不使用・無化学肥料で特別栽培された、いすみ産コシヒカリ「いすみっこ」は香りが豊かで弾力のある食感と豊富な甘味が特徴。JAL国内線ファーストクラスに採用されています。

農産物



千葉県は、梨やブルーベリー、食用ナバナの生産地として知られています。いすみ市地域で収穫される梨は品質が高いことで知られ、明治時代から栽培されてきました。また、ブルーベリーは早生のハイブッシュ系品種と晩生のラビットアイ系品種、双方を栽培。収穫期には、市内各地の農園で摘み取りも楽しめます。千葉県の中でもいすみ市は近年、食用ナバナの出荷量を増やしており、春先の「ナバナ摘み取り体験」でも話題になっています。そのほか、トマト、キャベツ、なす、だいこんなど、季節ごとにさまざまな野菜を県内および県外へ出荷しています。

水産物



いすみ市を代表する水産物は、「器械根」と呼ばれる漁場で獲れる伊勢エビ、サザエ、アワビ。器械根付近は、北上する暖流の黒潮と、南下する寒流の親潮がちょうどぶつかり合う場所であり、良好な漁場が形成されています。そのため、タコ、イワシ、アジ、タイ、ヒラメ、イナダ、スズキ、ウマツラハギ、イサキ、フグ、ホウボウなど、多種多様な魚介類が採取されます。なかでも、三陸沖から南下してくるマダカは冬に旬を迎えます。12月~1月に漁獲されたマダカは、柔らかく甘みがあり、市場関係者や料理人をはじめプロたちから高い評価を得ています。

畜産物



いすみ市は古くから酪農の盛んな地で、乳牛をはじめ、肉牛、豚、鶏など多くの家畜が飼われ、おいしい牛乳やお肉、卵を周年生産しています。また、最近はチーズ作りの工房も増えてきました。JALのファーストクラスで提供されたオリジナルチーズ「酒びたし」や、フランスで開催されたチーズコンクールでスーパーゴールド賞を受賞したブルーチーズ「草原の青空」をはじめ、高い評価を得ています。市内には5ヶ所のチーズ工房があり、それぞれ特色のあるチーズを楽しむことができます。



千葉県



いすみ市と CLUB RED の取り組みは
これからも続きます。どうぞご期待ください!



www.facebook.com/ISUMIRED/

お問い合わせ先 いすみ市役所: 0470-62-1111 (代表)

ISUMI RED journal

TAKE
FREE



いすみ市シェフ × CLUB REDシェフ

「いすみ CLUB RED レストラン」いよいよ開催!
料理人たちがいすみ市のために生み出した新メニューとは?

vol.
02

Laboratory

料理人たちが体験し、学び、極めた
いすみ市の農業、水産、畜産、酒

ISUMI food fair

CLUB RED の料理人たちがそれぞれ
いすみ市の食材を自店でメニュー化



about ISUMI RED

ISUMI × CLUB RED

ふれあいから絆が生まれる。そこから始まる物語の第2章

2016年に始まった、千葉県いすみ市とCLUB REDのプロジェクト。
2年目を迎えて、新たな挑戦が始まろうとしています。

いすみ市の食材をさらに深く知る「いすみ LABO」

2017年2月。CLUB REDの料理人たちが「いすみ LABO」に参加するため東京駅に集結しました。目的地は数々の食材が生まれる生産地、千葉県いすみ市。初めていすみを訪れる人、すでに知己を得ている人、それぞれが期待を胸に1泊2日の旅へ。

「いすみ LABO」では、「水産系」と「農産系」、2つのテーマのもとに体験会や講習会を開催。いすみ市に暮らす漁業関係者や農業従事者、地域の方々が参加して、CLUB REDのメンバーと共に、地域の食材に関する知識を深めるさまざまな研究を行いました。

水産系のテーマは「鮮魚の保存法の研究」。漁業関係者は鮮度を保ちながら料理人の手元に鮮魚を届けるためのノウハウを学び、料理人たちはニーズに合わせた魚の締め方や的確なオーダーの方法を学びます。双方が知識を共有することで、いすみ市の鮮魚の付加価値を上げ、ブランド力の向上をめざします。

農産系のテーマは「求める野菜の育て方」。料理人たちは収穫までの一連の作業を体験することで、生産者の思いと食材の価値を理解します。

集大成は新しい食材の生産とオリジナルメニュー開発

「いすみ LABO」では、今後もいすみ市とともにチャレンジを続ける予定です。たとえば、廃棄物となる海藻を肥料として利用できるか、作付け実験を行い、資源の活用方法を検討すること。たとえば、料理に合わせて食材を使い分けるために、農業技術者の協力を得て食材の新種を開発すること、などを考えています。

「いすみ LABO」の最終目標は、将来的にいすみ市の郷土料理となりうる料理を開発すること。3月の「いすみ CLUB RED レストラン」では、いすみ市の料理人と CLUB RED のメンバーが共同開発したメニューを公開。地元の食材を使ったコース料理で、新しい「いすみの食」を提案します。



35歳未満の若手 No.1 を決定する料理人版スター誕生

RED U-35 (RYORININ'S EMERGING DREAM) は、2013年に幕を開けた、新時代の若き才能を発掘する日本最大級の料理人コンペティションです。夢と野望を抱く、新しい世代の、新しい価値観の料理人(クリエイター)を見だし、世の中に後押ししていくため、従来とはまったく異なる視点で、日本の食業界の総力を挙げて開催しています。



成績優秀者と審査員が様々な活動を行う食の精鋭集団

歴代の RED U-35 コンペティションにおいて優秀な成績を修めた料理人たちが歴代の審査員とともに、料理人たちの交流・経験・発信の場となる様々な活動を進めていくための食のクリエイティブ・ラボです。RED U-35 の理念である、「新時代の若き才能を発掘し、日本の未来を担うスターシェフへ」を具現化するために2015年夏に発足しました。



いすみ市 市長
太田 洋



いすみ市 副市長
上島 浩一



いすみ市 市議会議長
川嶋 英之



千葉大学
加藤 美栄
特任教授 修士(工学)地域コーディネーター

料理人



Pesce azzuro
池田 征弘



trattoria GIFT
川上 豊



割烹 かねなか
中村 一俊



そば処 もと
本井 規夫



とと庵
横山 真人

生産者・販売者



ファームヤードいしの
石野 篤史



ピア宮敷
内野 美佐



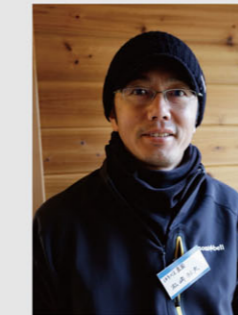
木戸泉酒造
莊司 勇人



高秀牧場
高橋 温香



五平山農園
藤江 信一郎



はちべえいちご園
松崎 秋夫

水産漁業者



大原港 あまさ丸
天野 正毅



大原港 うすい丸
白井 達彦



大原港 卯栄丸
莊司 哲也



大原港 長福丸
藤井 俊輔



大原港 正和丸
松本 明央



夷隅東部漁港共同組合
矢代 正和



(有) 総合晴海
鈴木 彰



(株) 岩瀬商店
吉野 浩平



参加した
CLUB RED メンバーをご紹介します！



山根 大助
イタリア料理 大阪府
ボンテベッキオ
CLUB RED 審査員

日本料理



杉本 敬三
フランス料理 東京都
レストラン ラフィネス



濱多 雄太
日本料理 富山県
浜多屋 hamadaya LABO

フランス料理



内海 亮
日本料理 静岡県
つま恋リゾート 彩の郷



倉田 政起
日本料理 東京都
蕎麦割烹 武蔵小山 くらた

中国料理



田中 友幸
日本料理 青森県
割烹 金剛



福嶋 拓
中国料理 東京都
Wakiya 一笑美茶樓

イタリア料理



濱多 雄太
日本料理 富山県
浜多屋 hamadaya LABO

野田 達也
フランス料理 東京都
ラ・リュシオール

創作料理



半田 雄大
イタリア料理 東京都
トラットリア 葡萄房



藤崎 亮平
イタリア料理 東京都
SALVATORE CUOMO 白金高輪



八木 英治
イタリア料理 東京都
Convivio



水谷 嬉々
創作料理 三重県
フュージョン KiKi

農業系 (体験・実施)



いちご畑見学

2015年にオープンした
いすみ市初のいちご狩り農園
生産者の松崎さん
にお話を伺いながら試食！

はちべえいちご園

千葉県いすみ市岬町井沢 1896-1
Tel 090-8580-4115

いちご園には3種のいちご！
章姫・やよいひめ・紅ほっぺ



高設式なのでいちごを摘みやすい
料理人たちは未熟な白いいちごも試食、新しい料理のアイデアが浮かんだ様子

切り干し大根作り体験
ごま油生産現場見学

ピア宮敷

千葉県いすみ市岬町岩熊 138-10
Tel 0470-87-9631



自然環境に恵まれた障害者支援施設
甘みたっぷりの切り干し大根、ごま油や椿油を
地域の人とともに開発・販売している



利用者と一緒になって大根を洗う



率先して作業する内海氏

ごま油

「外房いすみ 純正ごま油」は、炒め物だけ
ではなく、生のままごま油の味わいを楽し
めるようにと商品開発されました。ごま
種子を焙煎し、ごま特有の香ばしく芳醇
な香りを出し、压榨にて搾油したのち、
じっくり時間をかけて濾過を繰り返し、
熟成させています。爽やかな「白ごま」と、
ごまの風味を感じる「黒ごま」、さらに稀
少な「いすみ 里山の恵み 金のごま油」も。



手作業で千切りにした大根を屋外で天日干し

果樹農園剪定作業体験

五平山農園

千葉県いすみ市山田 4986
Tel 0470-66-0479



五平山農園は、イチジクやブルーベリーなど、品質の高い果樹を栽培している農園です。農園ではまず、ハウスの中で栽培しているイチジクを見学。こちらでは、女性や年配者でも農作業がしやすいよう、地面に近いところに枝を配置する「一文字整枝法」でイチジクを栽培しています。イチジクの種類は「樹井ドフィン」と「ハナーネ」の2種。1本の幹から約200個のイチジクを収穫できるのだそうです。イチジクは追熟しないので、完熟するまで枝につけておくことで、とろける果肉と十分な甘さを持つようになります。ブルーベリーは大きな病気がないので無農薬栽培が可能、虫がついたときには手で取って退治するそうです。毎年2月頃に剪定を行い、木の大きさに応じた実をつけるようにします。ブルーベリーは枝が密集して生えるので、木の中心にも日が当たるように余分な枝を切り落とします。剪定しないと実が小さくなり、熟するのが遅く、収穫もしにくくなってしまいます。マッチ棒の軸より細い枝、花芽の付いていない枝は切り、10cm以上で花芽が2-3個付いている枝を残します。また、手で実を摘むので、地上1~1.5の高さがベストだそうです。

トマト畑見学・トマトの作り分け講習

FARM YARD いしの

千葉県いすみ市岬町井沢 1896-1
Tel 090-2244-6573

石野篤史さんは、サービス業から転身、飲食業の大本である食材を提供したいと考えて、トマト農園を営んでいます。400坪のハウスの中は26℃と暖かく、そのなかで「桃太郎ヨーク」と「麗容」、2種類のトマトを育てています。ハウス全体では3200本以上の株があり、8月に植えて10月から翌年の7月まで収穫が続くそうです。トマトは寒暖差によっておいしくなるので、日中と夜では10℃以上の差が必要。そのため夏場のトマトはそれほどおいしくないのだそうです。

トマトを育てるには「トマトと相談しながら」肥料、水、温度管理を行うそうです。トマトはストレスを与えることで花や果実を多くつけるようになり、これを「生殖成長」といいます。養分を多く与えた場合には「栄養成長」といって茎や葉ばかりが大きくなります。石野さんによると、食べごろの桃太郎は「オレンジがかった色で、茶色に熟したものがフレッシュでジューシー」。赤色のトマトが好みであれば、収穫後に2日ほどおいて追熟することで、甘みが増すそうです。一方、ヨークの食べごろは「果実の肩が緑色なら味が濃く、ワイルドな味わい」だそうです。最近では青いトマトの注文も多いとか。加熱すると爽やかな酸味を楽しめるので、フリットなどにするのがおすすめです。



トマトをその場でカットし味比べ



水産系 (体験・講習)



いすみ市の食文化発展のための
研究・開発・発信活動

畜産系 (体験・メニュー検討)

酒 (体験)

LABO で体験したこと、得た知識でオリジナルメニュー開発へ!

大原漁港・朝市見学

大原漁港 港の朝市
千葉県いすみ市大原 11574
Tel 0470-62-1191



大原漁港
港の朝市
千葉県いすみ市

毎週日曜開催!
8:00~12:00

アワビ、サザエ、浜ゆでダコをはじめ「いすみブランド」に認定された地元グルメを堪能しました!

イセエビの水揚げ高日本一を誇る漁港を見学

仲買人は木札に金額を記入して「入札」という方法で魚を競り落とします。



いさばや

大原漁港で水揚げされる鮮度抜群のイセエビやアワビを販売定食や一品料理も提供する漁協直営店



活け締めと神経締め食味試験



地魚レストラン晴海
千葉県いすみ市深堀 1885-10
Tel 0470-62-0694



【1回目】

魚の締め方にはいくつかの方法がありますが、今回は「活け締め」と「神経締め」を取り上げました。活け締めとは、エラの上部に包丁を入れて魚を即死させ、血抜きをして鮮度を保つ方法。神経締めとは、活け締めにした魚の中枢神経(延髄・脊髄)を破壊または除去し、死後硬直を遅らせることで鮮度を保つ方法です。

神経締めで処理した鮮度別のヒラメとタイを実際に食し、味わいの経時変化を体験。いつ、どの方法で処理したものかを予想し、また、それぞれの食味を数値化するという試みです。用意されたヒラメとタイは全部で15種類。刺身を盛った皿はシャッフルされ、どれがいつ、どの方法で締めたか、目視だけではわかりません。食味試験は微妙な味わいを判定するため、醤油もわさびも使いませんでした。

食味試験では、4日前〜当日に、活け締めと神経

【2回目】

2回目の食味試験では、鯛を活け締めにした後に、切り身を即日〜7日後に瞬間冷凍の後に冷蔵保存。解凍した切り身を味見します。今回は冷凍したので味わいのみを確認します。これらのサンプルは分析センターにてK値測定、一般細菌検査を行う予定です。また、切り身を用意する間に、いすみ市の豊かな海についての映像を鑑賞。「器械根」と呼ばれる漁場にはカジメ(海藻の一種)の林が広がり、そこに伊勢エビやアワビ、サザエが生息しています。このカジメを肥料として作物を育てる、というの課題の一つです。



高秀牧場は、広大な敷地で約150頭の乳牛を飼育している酪農牧場です。乳牛は、人間の食料の副産物を食べ、生乳が人間の飲料になり、排泄物が堆肥や液肥となり、後には食肉や皮革製品になり、余すところなく人間の生活に役立っています。牛舎を案内されるなかで、参加者は乳搾りを体験。「絞ったミルクはスパゲッティくらいの太さがベスト」ということでした。初体験者が多かったものの皆さん上手にできました。



高橋温香さんは牛の世話をし商品開発も担当



肥料の説明を受けるメンバーたち

搾りたてのミルクは温かい!

新作ジェラート開発会議

高秀牧場のカフェで新鮮な牛乳とジェラートを試しながら、プロジェクトで開発するオリジナルジェラートのアイデア出し。高橋さんといすみ市、CLUB REDの面々がテーブルを囲みます。話し合ううちに、いすみ市の食材を使ったジェラートを作ろう!ということに決まりました。2日間に体験したいいすみ市の食材や、訪れた場所を思い出しながら、さまざまな食材の可能性を追求するうち、いすみ市のジェラートという方向性に定まりました。



新作ジェラート試作・検討会



再び高秀牧場のカフェに料理人たちが集まりました。前回の開発会議の結果を受けて、高橋さんが試作したお米のジェラートを皆さんで試食し、「いすみ CLUB RED レストラン」にどのように生かすかを検討します。



参考にしたレシピ通りに作った「リゾットジェラート」は、十分においしいものの、レモンの香りが強く、「お米らしさが弱い」という意見が出ました。そこで、「お米の香り」を生かしたジェラートを作るためにはどういう方法がふさわしいか、討議が重ねられます。「炊きたての香りを生かすことは出ないか」「精米していない米を使う」「炒った米を使う」「いすみの水で炊く」などの意見が出されました。検討後、米をミルクで煮ることになり、3通りの方法で試作。①生米のまま②生米と炒った米を半々③炒った米のみ、をそれぞれ鍋で煮て試食します。しかし、温かい状態ではよくわからない、という意見も出て、ジェラートの甘さを抑えてソースで味付けする、という方向性が出てきました。

その後、和、洋、中、3種類のソースをジェラートにかけることが決定。高橋さんが作ったジェラートを各担当者に送り、それぞれがソース作りを行うことになりました。

天然の生乳酸菌を使用し70年前から防腐剤を使わない自然醸造で製造している木戸泉酒造を見学



直径約2mの大きな酒林(杉玉)が目印

五代目莊司勇人氏



日本酒には珍しい長期熟成酒「アفس」は熟した濃厚なコクと香り

勉強会 (座学)

夢真村 魚の締め方の科学

活け締めと神経絞りの科学的な知識を学びます。各自が料理人として経験を積んで覚えてきた味について理論的に学ぶことで、自分の料理に適した魚を的確に注文できるように。また、漁業者や仲買人の方々とも知識を共有することで、取引がスムーズに運ぶように。さらに、食材としていただく命をできる限り無駄なく使いきる、そのきっかけになればとの思いから開講されました。魚は、死後硬直が解けたのちに熟成が始まり、体内のアデノシン三リン酸(ATP)という成分が旨み成分イノシン酸に変化します。このときに刺身の食べどき。しかし、熟成が進むとイノシン酸が消費されてしまい、旨みはなくなり、魚は腐敗していきます。そこで、生きた魚を活け締めや神経絞りにすると、旨みのピークを調整することが可能になるのです。講習後は、各種データを蓄積することで、料理や調理法に適したガイドラインを作成したい、という意見が出ました。いすみ LABO から、食の世界に新たな指針が生まれるかもしれません。



飯綱寺 飯綱寺歴史勉強会

明王山無動院飯綱寺は、808年に開山したと伝えられ、江戸時代には上野・寛永寺の直轄寺院となりました。現在の本堂は1797年建立。本堂の入り口には鳥天狗と大天狗のお面が掲げられ、「天狗のお寺」として親しまれています。本堂内の欄間は「天狗と牛若丸」は縦1m横4mのケヤキの一枚板で作られた、「波の伊八」は武志伊八郎信由の最高傑作と言われる作品。また、同じく本堂内の「波と飛龍」のくだける波と鉤爪の表現は、葛飾北斎が手本にしたとも言われています。



いすみ CLUB RED レストランに向けてのオリジナルメニュー開発検討会

「いすみ CLUB RED レストラン」の目的は、自分の食材がどのように扱われるかを生産者が体験、調理現場の思いを共有していただくこと、食材の価値を再認識していただくことです。いすみ市で学び、体験してきたことの集大成となるレストランには、どんなメニューがふさわしいのか。どの食材を使うのか。食材探しのために、産地直売所「ごじゃ箱」も視察。ここでも生産者や加工者との交流が生まれました。長時間にわたる会議ののちに、「いすみ CLUB RED 風 伊八めし」を7品のコースで提供することに決定、担当グループごとに、当日に向けてメニュー開発が進められることになりました。

いすみ市の昔からある食べ物や郷土料理はなに?
「じあじあ」というイワシのすり身を揚げるものがある!
食べるためにいすみを訪れるような料理を開発したい!
地元の人や生産者にいすみの食材の良さを知ってもらいたい!



自由に意見を発表



ランチタイムも情報交換



直売所「ごじゃ箱」で食材検討



生産者と料理人それぞれの立場で意見を出し合う



いすみ市と CLUB RED シェフの共同開発

いすみ CLUB RED レストラン

開催日 3月20日(月・祝)

生産者を招いて1日限りのレストランを開店!!

いすみ市と CLUB RED の料理人たちが、生産者や加工業者のもとを訪ね体験し、学んできた「CLUB RED いすみラボ」の知見を生かして開発したメニューを生産者の方々に共有していただく場となる「いすみ CLUB RED レストラン」がいすみ市・飯縄寺で開催されました



会場 明王山飯縄寺
千葉県いすみ市岬町和泉 2935-1
Tel 0470-87-3534

いすみ CLUB RED 風

伊八めし

special course menu

いすみの食材

- いちご / はちべえ農園
- トマト / ファームヤード石野
- 酒粕 / 木戸泉酒造
- 切り干し大根 / ピア宮敷
- ジェラート / 高秀牧場
- マダコ、マダイ、サワラ
- いすみ豚
- シタケ、玉ねぎ、キャベツ、だいこん、ナノハ
- フキノトウ、フキ、こごみ、たらの芽、ソラマメ

アミューズ

石野さんの畑 大原の真蛸

イタリア料理

いちごとトマトのガスパチョ
石野さんのトマトを芽や葉まで使い、柔らかく煮たいすみの真蛸を合わせたイタリア郷土料理



メニュー開発・調理担当
いすみ市 池田 征弘 川上 豊
CLUB RED 半田 雄大

【シェフのコメント】

いちごとトマトのガスパチョは、食前にすっと飲めるようにカクテル仕立てです。いすみのマダコには、トマトの葉ペースト、トマトのエキスを寒天で固めたジュレ、土をイメージしたパウダーを添えました。

前菜

いすみの桜鯛 ~春芽の香り~

日本料理

いすみの真鯛と春野菜の桜香る温かな前菜
鯛の出汁スープを添えて



メニュー開発・調理担当
いすみ市 本井 規夫
CLUB RED 濱田 雄太 倉田 政起

【シェフのコメント】

真鯛は低温で火入れして、桜の葉で香り付け。酒の醸造をイメージしたドレッシングは、酒粕と出汁の泡。酒粕を削った餅粉に味付けをして調味料として。山菜に添えた露味噌は地元の方の自家製です。

魚料理

春の香り 鯖の春巻き

中国料理

揚げ春巻きに仕上げたいすみの鯖
石野さんのトマトと木戸泉酒造さんの酒粕を使ったチリソースで



メニュー開発・調理担当
CLUB RED 平賀 大輔 福嶋 拓 中村 大介

【シェフのコメント】

揚げたての春巻きのパリパリとした食感を味わって。中国料理といえばチリソース。トマトの甘みに、ピリッとした辛さが効いたソースがよく合います。

肉料理

いすみ豚を使ったアツアツパテとシュクルート

フランス料理

いすみ豚をベースに、シタケ、玉ねぎ、豚足をふんだんに混ぜ込んだパテに、キャベツの塩漬けを使ったシュクルートを添えて



メニュー開発・調理担当
CLUB RED 杉本 敬三

【シェフのコメント】

オープンから出したばかりのアツアツパテを鍋ごと席にお持ちし、お好きな分だけ供します。パテは、つなぎなしで仕上げました。ラルゴットソースとときのこのピクルスとともに召し上がっていただきます。

香の物

大根のデクリネゾン

フランス料理

大根のピューレ、生の大根、ぬか漬け、ピクルス、4種の大根の仕立てと香りを楽しむ箸休めの一品



メニュー開発・調理担当
CLUB RED 野田 達也

【シェフのコメント】

口直しに、大根でリセットしていただきます。日本古来の香道では、臭気を消すために大根を用いるということからヒントを得ました。柑橘の香りには、ハッザクト、レモン、ライムを使っています。

お食事

CLUB RED 風 伊八めし

日本料理

8種類のいすみの食材を贅沢に使った炊き込みご飯。一人前ずつ炊き上げて



メニュー開発・調理担当
いすみ市 横山 真人 中村 一俊
CLUB RED 内海 亮

【シェフのコメント】

使った食材は、いすみ米、タケノコ、鯛、いすみ豚、切り干し大根、サザエ、木戸泉。出汁を使わずに、素材の味と調味料だけで炊き上げています。皿に添えられたひと粒の桜に春を感じてください。

デザート

春の香り いすみ米ジェラート豚と3種のソース

日本料理・イタリア料理・中国料理

いすみのお米を豚を使った新感覚ジェラート

- 酒粕香るいすみソース
- 山椒香るいすみ米ソース
- オリーブ香るいすみ米ソース



メニュー開発・調理担当
いすみ市 高橋 温香 池田 征弘
CLUB RED 内海 亮 藤崎 亮平 平賀 大輔

【シェフのコメント】

和ソースは木戸泉酒造「アプス」の酒粕を使い、桜の塩漬けを刻んで。洋ソースはお米と牛乳、オリーブオイルに1滴だけバジルミョ。中ソースは山椒の香りをアクセントに、揚げた米の食感も楽しめます。

お酒のペアリング

唎酒師の上位資格「酒匠」を持つ CLUBRED 濱多雄大が、木戸泉酒造・荘司勇人さんと共にお料理に合うお酒をチョイス。

白井丸・白井さん、正和丸・松本さん、卯栄丸・荘司さんのアドバイスも。また、各テーブルには木戸泉の仕込み水が用意されました。



伊八めしとは

彫刻師・波の伊八の「い」と「はち」の語呂合わせで、いすみ米と、新鮮な農水産物を「8種類の食材もしくは調理法」を合わせて提供される、いすみ市のご当地グルメです。各店舗の特色を生かした「伊八めし」が提供されています。

波の伊八とは

通称「波の伊八」として知られる武志伊八郎信由は、神社仏閣に装飾彫刻を彫る宮彫師です。

創作のモチーフには「波」が多く、写実的で躍動感のある波の表現が特色です。いすみ市内には、飯縄寺の本堂をはじめ5つの寺社に作品が残っています。



調理・お客様とのふれあい



イベント当日の流れ



村田住職による飯縄寺の案内
本堂内にある初代・伊八の欄間彫刻をはじめ、歴史ある境内を住職自ら案内していただきました。



いすみ市 太田市長より挨拶
いすみ市の食文化発展に向けて、地域に支援を求める旨と、CLUB RED へ感謝の言葉がありました。



CLUB RED代表 山根シェフ挨拶
「CLUB RED では各地からいろいろなジャンルの料理人が集まり、いすみ市の食材を使っています」



シェフによるサービスと料理説明
料理をサップするのは、いすみ市と RED CLUB の料理人たち。お客様の質問にも気軽に答えます。



お食事の時間
「料理人に使ってもらう食材を作りた」と思って農園を始めたので、今日は嬉しい」と話す石野さん。



料理人たちの自己紹介と挨拶
食事の後に料理人が一人一人自己紹介をした後に、CLB RED を代表して杉本シェフからご挨拶。



おみやげは「弟子入り企画」
「山根シェフに弟子入り企画」ということで、ひとつのレシピで4人のイタリアンシェフがピスタチオケーキを作りました



いすみ市の古刹・飯縄寺で開催された「いすみ CLUB RED レストラン」。当日は晴天に恵まれ、料理人たちは早朝からキッチンカーと飯縄寺の台所を忙しく行き来しながら、料理の準備を進めていました。テーブルコーディネイトはピア宮敷の内野さんが手作りで用意したものです。

食事が始まり、料理人たちが皿に現れると、会場の生産者の皆さんのボルテージが一気に上がります。料理を口にすることに「おいしい!」「初めて食べる料理だ」「どうやって作るの?」と客席のあちこちから声が上がります。料理人たちが飛び回って質問に答えます。7品のコース料理の最後、デザートが出てくる頃には、皆さん一様に満足した表情でした。



いすみ市食材フェア 2017

CLUB REDメンバーがそれぞれの店で
いすみ市の食材を使ったメニューを提供

いすみ市で食材に出会い、味わい、学んだ CLUB RED のメンバーたちが
それぞれの仕事場に戻って、専門料理でオリジナルメニューを提供
全国各地で、いすみ市の食の魅力を発信し、新しい食の話題を提供しました

蕎麦 創業者
武蔵小山 くらた 日本料理 東京

料理名

いすみ豚ロースト 餅粉まぶし
いすみ豚 黒酢煮



倉田 政起

いすみ豚のローストは、ロース肉をフライパンでじっくり焼いて香りづけ、餅粉をつけて揚げます。揚げたては脂が口の中で溶けていくので、そのおいしさを味わっていただきたいと思います。
黒酢煮は、いすみ豚の三段バラ肉をじっくり蒸してからだし汁で煮ています。黒酢餡をかけ、カリフラワーのソースと粒辛子、彩りに季節の山菜を添えています。
いすみ豚は、素材の持つ力が大きいので、シンプルな料理こそが一番おいしく感じました。



◎東京都品川区小山 3-2-18 ☎050-3490-0774
①月・日・祝前 17:30 ~ L.O.23:30 / 土・日・祝 11:30 ~ 14:00 (休) 月

割烹 金剛 日本料理 青森 田中友幸

◎青森県八戸市鷹匠小路 18 ☎0178-46-3322
①月・日・祝 11:30 ~ 14:00 / 17:00 ~ 21:00 (休) 不定休

浜多屋 hamadaya LABO 日本料理 富山 濱多雄太

◎富山県魚津市釈迦堂 1-15-8 ☎0765-23-5775
①火・金・土 20:00 ~ 25:00 (休) 日・月

フュージョン kiki 創作料理 三重 水谷 嬉々

◎三重県桑名市東方 563-11 ☎050-3464-1517
①11:30 ~ 14:00 / 17:30 ~ 21:00 (休) 基本火曜 ※不定休あり

恵比寿餃子 大豊記 水道橋店 中国料理 東京 中村 大介

◎東京都千代田区三崎町 2-4-4, 1F ☎050-3466-6614 ①月・土 11:30-L.O.14:15 / 月・木 17:00-L.O.22:00 (金・土・L.O.異なる) (休) 日・祝

蓮双庭 中国料理 福岡 平賀 大輔

◎福岡県福岡市博多区博多駅東 2-7-27 2F ☎092-411-4188
①月・日・祝 11:00 ~ L.O.21:00 (休) 不定休

Wakiya 一笑美茶楼 中国料理 東京 福嶋 拓

◎東京都港区赤坂 6-11-10 ☎050-3460-8645 ①月・金 11:30 ~ L.O.14:30 / 17:30 ~ L.O.22:00 土・日 17:30 ~ L.O.21:00 (休) 無

コンヴィーヴィオ **CONVIVIO** イタリア料理 東京

料理名

いすみ市の野菜とメインディッシュ
器械根サザエと魚介タルタル
酒粕デザート



八木 英治

いすみ市では、タルティーボやラディッキオをはじめ、日本では育てるのが難しいと言われているさまざまなイタリア野菜が作られていて驚きました。しかも、見た目だけでなく味もおいしい。毎週、生産者から直接送っていただいています。
酒粕デザートは、木戸泉酒造の「アブス」の酒粕を使って、フィレンツェの伝統的な半解凍の菓子「セミフレッド」に。口溶けがよく、アブスの柑橘系の余韻を楽しんでいただけます。

◎東京都渋谷区千駄ヶ谷 3-17-12 1F ☎03-6434-7907
①月・土 12:00 ~ 13:00 / 18:00 ~ 20:00 (休) 日



PONTE VECCHIO ポンテベッキオ イタリア料理 大阪 山根 大助

◎大阪市中央区北浜 1-8-16 1F ☎06-6229-7770
①11:30 ~ L.E14:00 / 18:00 ~ L.E21:00 (休) 不定休
MODO DI | PONTE VECCHIO ①11:30 ~ L.E14:00 / 18:00 ~ L.E21:30 (休) 不定休

SALVATORE CUOMO イタリア料理 東京 藤崎 亮平

◎東京都港区三田 5-1-21 ☎03-3769-0365 ①月・金 11:00 ~ L.O.14:30 / 17:00 ~ L.O.22:30 土・日 11:00 ~ L.O.22:30 (休) 元日

トラットリア 葡萄房 イタリア料理 東京 半田 雄大

◎東京都杉並区方南 2-16-1 103 ☎03-3316-6499
①月・火・木・日 11:30 ~ L.O.14:30 / 17:30 ~ L.O.21:30 (休) 水

Restaurant La FinS ラ・フィネス フランス料理 東京 杉本 敬三

◎東京都港区新橋 4-9-1 B1 ☎050-3464-3084
①火・土 18:00 ~ 24:00 (L.I.19:30) 土 12:00 ~ L.O.12:30 (休) 月・日

La Luciole ラ・リュシオール フランス料理 東京 野田 達也

◎東京都中央区銀座 5-11-13 2F ☎03-5565-5686
①月・金 18:00 ~ L.O.23:00 (休) 土・日・祝