

about いすみ CLUB RED プロジェクト

# ISUMI × CLUB RED

いすみ市を「美食の街へ」。それが私たちの使命です。  
さまざまな試みを重ねつつ、これからもプロジェクトは進行します。

2016 年以来、千葉県いすみ市と CLUB RED は「食」をテーマとした“まちおこし”に取り組んできました。  
いすみ市の魅力を再発見し、より広く、より多くの人たちに伝えたいと私たちは考えます。

## いすみ市は、こんな街です

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、約 70 分。通勤圏でありながら、太平洋を望み、里山に囲まれ、海と山双方の自然に恵まれています。のどかなローカル線「いすみ鉄道」が走る街であり、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。

## いすみ市の特産物といえば

いすみ市のブランド米「いすみ米」は、ちばエコ農産物の認証を受けており、おいしさに定評があります。大原漁港には、イセエビ、タコ、サザエ、アワビをはじめ、タイ、ヒラメ、サワラなど季節ごとにさまざまな魚介類が水揚げされます。農産物は、梨、柿、ブルーベリー、イチゴなどの果物や、トマト、キャベツ、ナバナなど季節ごとの野菜、さらに牛乳やチーズなどの畜産加工品も充実しています。

## 「RED U-35」と「CLUB RED」

「RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)」は、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。新しい世代の新しい価値観の料理人を見出すために、35 歳未満の料理人を対象に、日本の食業界の総力を挙げて開催しています。「CLUB RED」は、RED U-35 において優秀な成績を収めた歴代の料理人たちの交流・経験・発信の場となる、食のクリエイティブ・ラボです。

## 「いすみ CLUB RED プロジェクト」について

「いすみ CLUB RED プロジェクト」では、「CLUB RED」に所属する全国の実力派若手料理人たちと、いすみ市の若手料理人たち、いすみ市の生産者が手を組んで、いすみ市の「食」の発展に取り組んできました。2017 年には、いすみ市に暮らす方々にも参加していただき、さらに人の輪が広がりました。「美食の街」にふさわしく「食」で多くの人を呼び込めるよう、いすみ市の魅力を発信していきます。



いすみ市を「美食の街」へ。  
「いすみ CLUB RED プロジェクト」次の展開にご期待ください!

お問い合わせ先 いすみ市役所 : 0470-62-1111 (代表)

[www.facebook.com/ISUMIRED/](https://www.facebook.com/ISUMIRED/)



# ISUMI RED journal

TAKE  
FREE



「美食の街」のメッセージを  
料理人、生産者、そして  
いすみ市に住む人、訪れる人へ

vol.  
04

いすみ CLUB RED  
RESTAURANT Special

いすみ市の若手料理人と生産者、CLUB RED の料理人による一日限りのレストランを開催

Seminar

料理人と生産者による市民への食の魅力体験セミナー開催!!



第3回(冬)

# いすみ CLUB RED RESTAURANT

Special

「美食の街」いすみ市で早春の旬を味わう

Special Course Menu



造里、八寸・日本料理

「いすみの宝物」日本料理の五法で楽しむ船上活鮪

和食の「五法」に基づいて「生・煮る・焼く・蒸す・揚げる」5種類の調理法で、サワラの身を部位に応じて、昆布締め、煮込み、「afs(アプス)」の酒粕漬け、郷土料理なめろうの柚子釜、米粉の衣揚げにしました。

メニュー開発 中村 一俊 with CLUB RED members



お椀・日本料理

いすみの朝掘り野菜の花畑

新鮮なタネノコはぬかを使わずに大根おろしでアク抜きをして、硬い部分はすりおろして団子状の餅にしました。色鮮やかな菜の花のすり流しは、イセエビ殻のだし。脱皮イセエビの身を添えて。

メニュー開発 中村 一俊 with CLUB RED members



魚料理・中国料理

極上の一品 いすみ鯛の煎り焼き

旬のいすみ鯛を低温調理でふんわりしっとり仕上げ、煎り焼きすることで香ばしく、鯛の身を使った特製の醬(ジャン)をかけていただきます。「農園 タロとあき」の採れたて野菜のサラダ添え。

メニュー開発 脇屋 友詞



肉料理・フランス料理

いすみ豚の特製ロースハムのバタしゃぶ

いすみ豚の肩ロースを使ったハムの薄切りを熱々のバターソースでしゃぶしゃぶに。そのまま、卵黄とボン酢のソースにつけて、薬味と一緒に、一口ごとに違った味わいを楽しめます。

メニュー開発 杉本 敬三

日・中・仏・伊、本格料理の特別コース



お食事・イタリア料理

究極のいすみタコ飯 包み焼き

紙包みを開いて、炊きたてを混ぜていただくロビラフ。タコのだしとトマト、ナバナ、フキノトウなどとともに炊き上げています。味に飽きてきたら杉本シェフの肉料理のバターソースをかけても。

メニュー開発 山根 大助



デザート

落花生の葛切り 石野さんのトマトと高秀さんの蜂蜜アイス

高秀牧場の蜂蜜アイスの下には、石野さんのトマトを生薑ソースに漬けた爽やかな味のコンポートが隠れています。(写真上)葛切りには黒蜜と落花生の粉をかけています。(写真下)

メニュー開発 中村 一俊 with CLUB RED members

開催日 2018 2月11日(日)



開催店舗 千葉県いすみ市大原 1530-1  
割烹 かねなか | Tel 0470-63-1133

快晴に恵まれた日曜日。朝9時から「かねなか」の店内では、いすみ市の若手料理人と生産者、CLUB REDの料理人たちが開店準備を始めていました。今回は、生産者の皆さんがサービスとテーブルセットの担当です。12時の開店を前に、1階と2階の席は満席。いすみ市太田洋市長、川嶋英之議長からのご挨拶に続いて、それぞれのフロアのリーダーからご挨拶。さあ、いよいよ1日限りのレストランがスタートします。

和やかに食事が始まると、料理とともに日本酒を楽しむ方、写真を撮る方、静かにじっくりと味わう方、それぞれのお客様の間を料理人たちが説明を回ります。「ほかの人のことは考えずに、温かい料理は出たらすぐに食べてくださいね」という脇屋シェフの言葉に笑い声が上がります。いすみ豚の特製ロースハムのバタしゃぶが供されると、杉本シェフが絶妙のタイミングで現れ、食べ方を指南。最後のデザートを食べ終わると、脇屋シェフ、杉本シェフ、中村シェフの挨拶をもって閉店となりました。

いすみの料理人と CLUB RED メンバーが作った料理を  
いすみの生産者の皆さんが笑顔でサービス!



メニュー開発 中村 一俊(リーダー)、内海 亮、菊池 隆大、杉本 敬三、福岡 拓、藤崎 亮平、山根 大助、脇屋 友詞 / 料理人

ホール・サポート 石野 篤史(リーダー)、青木 太郎、青木 昭子、内野 美佐、加藤 美栄、高橋 温香、松崎 秋夫 / 生産者 池田 征弘、御田 勝義、佐々木 遼太、田中 友幸、濱多 雄太、平賀 大輔 / 料理人



春の訪れを感じるフラワーアレンジは「農園 タロとあき」の昭子さん手作りの竹製花器に、いすみ市の特産であるストックや高秀牧場の菜の花などを生けたもの。フロアのリーダーは、1階が石野さん、2階が池田さん。厨房から次々と出される料理をお客様のテーブルへ運んだり飲み物を用意したり、目まぐるしい忙しさです。

この日、お誕生日を迎えたお客様にはケーキをサプライズでプレゼント。フロアを担当する生産者の皆さんが全員で「Happy Birthday」を歌ってお祝いしました。開店前のミーティングで「ありのままに、笑顔で!」と言われた通り、お客様を送り出すまで笑顔をやさず、集合写真も全員が満面の笑みで収まりました。



お土産は、港の朝市に出店している「みどりや」のいちご大福。「はちべいいちご農園」のイチゴを使っています!



## いすみ市×CLUB RED いすみの食の魅力体験 セミナー

シェフと生産者によるトークで  
いすみ市の「食」の魅力を再発見!



いすみ市民を前に、料理人と生産者がトークセッション。  
調理実演あり、試食あり、笑いありのセミナーを開催しました。

これまで、「いすみ CLUB RED プロジェクト」では、いすみ市と CLUB RED の料理人たちが手を組んで、さまざまな活動を行ってきました。生産者のもとを訪ねて生産現場を体験したり、食材や加工法について研究したり、新名物料理を開発したり。2年間にわたって研鑽を積んできた成果をいすみ市民の皆様へセミナーという形で披露することができました。



開催日 **2018. 2.12 (月・祝)**  
会場 **大原文化センター**  
千葉県いすみ市大原 7838

## 1 中国料理 時限目 + いすみの鯛



身振り手振りで締め方を説明。3人ともふだんは刺身よりも煮魚や焼き魚を好んで食べるという。

### トークセッション

脇屋シェフが現役の漁師である松本さん、荘司さん、釣船の船長である藤井さんに2通りの魚の絞め方について質問。活け締めは「漁獲した魚を手カギなどで殺すこと」、野締めは「船上で海水氷に浸けて死なせること」です。ここで試食用に鯛の刺身が配ら

れました。お皿の上には5日前に活け締めにした刺身と、2日前に野締めにした刺身に塩が添えられています。前者はシコシコと歯応えがあり、後者は身が柔らかい。好みは分かれますが、京都などではしっかりと歯応えのあるものが好まれるのだそうです。

### シェフと生産者のトークセッション・テーマ

- なぜ神経締めをするのか
- 2日前と5日前に「活け締め」「野締め」した魚の違い

### 調理実演・メニュー

- いすみ鯛の XO 醤
- 究極のタコ飯 中華風



### 調理実演

脇屋シェフが家庭向けのレシピで「いすみ鯛の XO 醤」を作り始めると、会場内にニンニクとオイルの香ばしい香りが漂います。XO 醤は、ご飯やチャーハン、温めた豆腐にのせてもおいしくいただけます。その後、「究極のタコ飯 中華風」にできたての XO 醤を添えた試食の皿が配られました。桜色に染まったタコ飯は「魔法のソースを入れて炊くだけ」。オイルを入れることで旨みが増し、タコが柔らかく仕上がるのだそうです。シェフから「料理上手になるコツは身につくまで繰り返し作ること」とのアドバイスも。



## 2 西洋料理

時限目 + いすみのトマトとチーズ

### シェフと生産者のトークセッション・テーマ

- いすみのトマトとチーズがおいしい理由
- トマトとチーズの相性



### 調理実演・メニュー

- トマトとモッツアレラチーズのファルシ ニンニクとパセリのパン粉のせ presented by 杉本敬三
- ペンネ いすみケッカの結果 presented by 山根大助・池田征弘



## 3 日本料理

時限目 + いすみの日本酒



### シェフと生産者のトークセッション・テーマ

- 木戸泉酒造の特徴
- 料理と日本酒のマリアージュのアイデア

### 試食・試飲メニュー

- 太巻き、串かつ 10 日常で飲むお酒 3 種
- 「afs(アفس)」を用いたカクテル 3 種



「afs(アفس)」の誕生秘話を語る荘司さん。じつは中村シェフと同級生!



そろそろ陽が傾き始め、お酒の話題にいい時間帯となりました。前半は、いすみ市の地酒「木戸泉」に関するレクチャーです。試飲の「自然舞」「純米麗潮」「総の舞」が配られ、それぞれの特徴を荘司さんから説明します。濱多シェフからテイティングのアドバイス。①粘度を見る…グラスについた水滴の滴れる速度が遅いと甘い酒②香りを嗅ぐ③舌で転がすように飲む④鼻から息を吐いて含み香を感じる。続いてそれぞれのお酒に合わせた料理も。タコを使った太巻き、自家製ソースを添えた串カツは田中シェフから作り方を説明。いすみ豚を使ったメンチカツは木戸泉のまかない飯がヒントになったそうです。後半では、濱多シェフが日本酒の新しい飲み方として3種類のカクテルを提案。今までにない発想で作られた日本酒カクテルに驚きの声が上がりました。お客様の質問も多く、関心の高さがうかがえました。

各講義を Facebook にて映像配信しています!

シェフと生産者たちの楽しいトークをお楽しみください!ご家庭で作れるレシピも公開!

※詳細は右のQRコードをご確認ください。





究極のタコ飯と「いすみの“冬”を感じる料理」

いすみ市の料理人と CLUB RED の料理人たちが「いすみの“冬”を感じる料理」をテーマに9つのチームを組んで新メニューを開発しました。また、いすみ市の新名物料理をめざして開発した「究極のタコ飯」もそれぞれの味でご提案しました。

※一部、タコ飯の提供がない店舗がございます。 ※開催日時は店舗により異なります。

**A team** コースメニューのうち、前菜(八寸)の中の2品をコラボレーションしました!



蕎麦きりー (穴原 康良 / いすみ市 / 日本料理)



田中友幸 (青森 / 日本料理)

**B team** タコ、トマト、菜花の和風リゾット イタリアンの技術で盛り付けました!



割烹 かねなか (中村 一俊 / いすみ市 / 日本料理)



内海亮 (静岡 / 日本料理) 藤崎亮平 (東京 / イタリア料理)

**C team** CLUB RED のシェフたちが新しい風を吹き込んでくれました!



隠れ処 焼鳥酒場 (西 征一郎 / いすみ市 / 日本料理)



菊池隆大 (北海道 / 日本料理) 野田達也 (フランス / フランス料理)

**D team** 地元の人たちに愛される食材をさらに多くの人にお届けします!



そば処 もとい (本井 規夫 / いすみ市 / 日本料理)



倉田政起 (東京 / 日本料理) 福嶋拓 (東京 / 中国料理)

**E team** 地元の食材をふんだんに使った心温まる料理をご提案します!



地魚料理 とと庵 (横山 真人 / いすみ市 / 日本料理)



江口直樹 (東京 / 天ぷら) 水谷 嬉々 (三重 / 創作料理)

**F team** 他店では味わうことができない発想豊かなメニューです!



池田征弘 (茂原市 / イタリア料理)



濱多雄太 (富山 / 日本料理) 平賀大輔 (福岡 / 中国料理)

**G team** さまざまな旬の味わいを楽しめるオリジナルメニューができました!



Trattoria GIFT (川上 豊 / いすみ市 / イタリア料理)



高木 和也 (東京 / フランス料理) 半田 雄大 (東京 / イタリア料理)

**H team** いすみの野菜がたっぷり入った濃厚なラタトゥイユをどうぞ!



green+ (御田 勝義 / いすみ市 / グリーン料理)



水谷 嬉々 (三重 / 創作料理) 八木 英治 (東京 / イタリア料理)

**I team** 見た目も可愛い! いすみ米と苺ミルクがコラボした絶品パフェです!



高秀牧場ミルク工房 (高橋 温香 / いすみ市 / カフェ)



杉本 敬三 (東京 / フランス料理)

いすみ市 食材フェア 2018年 2月

旬の食材をふんだんに使って! CLUB RED メンバー冬のメニュー

いすみ市で得たさまざまな知見を料理に昇華し、豊かな食材の魅力を全国で発信しました

Wakiya 一笑美茶樓 中国料理 東京

- 【翡翠美彩碟】真鯛と浜ゆでタコのチャイナカルパッチョ
- 【鯛魚煎 XO】極上いすみ鯛の煎り焼き〜鯛のXOソース〜
- 【八足鍋香飯】タコの旨みたっぷり炊き立てご飯



季節を先取りしたメニューです。いすみの春といえば、なんとと言っても菜の花ですね。今回の食材フェアでは、早春の野菜を随所に使ったメニューを提供しています。活け締め鯛と旨みたっぷりのタコを使ったカルパッチョは豆豉が香りのアクセントになっています。菜の花と合わせ、さっぱりとした味わいに。

鯛の煎り焼きに添えた醬(ジャン)は、干し貝柱と長ネギの香りが効いた味わいです。「農園 タコとあき」の野菜サラダを添えてお出します。Wakiya 流のタコ飯は、土鍋で炊きたての熱々を、タコを余すところなく使っているので、旨みを存分に味わっていただけます。切り身のタコは低温調理で柔らかく仕上げました。

◎ 東京都港区赤坂 6-11-10 ☎ 03-5574-8861  
🕒 11:30 ~ L.O.14:30/17:30 ~ L.O.22:00 (土・日 17:30 ~ L.O.21:00) 🚫 無



**平飼い鶏の卵**  
Wakiya が新しく取り入れる、いすみ市「農遊舎」の卵です。平飼い®の鶏が産む卵は、1日に10個程度しか手に入りません。この新鮮な卵を使って芙蓉蛋(卵焼き)や、特製の卵かけご飯などに使っていく予定です。  
※平飼い…平たい地面の上で、放し飼いで飼うこと。



銀座 天春 天ぷら 東京  
タコ飯恵方巻スタイル 丼たれ添え

2月の行事は節分。そこで、タコ飯を恵方巻風にアレンジしてみました。今回、いすみ市のとと庵さんと一緒にタコ飯を開発することになりましたので、タコは横山さんを通じて仕入れていきます。この食材フェアでは、いすみ市と東京で同じ料理を出すという、初めての試みをしています。タコは天ぷらにしたものを海苔巻にして、丼たれを添えてお出します。このたれは、当店秘伝の天丼のたれを両店で使っています。門外不出のレシピですが、とと庵さんでも同じ味を体験していただけます。柗の中には、黒豆と大豆の天ぷらを盛って、節分らしさを演出。コースの一品としてお出しました。

📍 東京都中央区銀座 1-6-7 ☎ 03-5524-0002 🕒 月・土 12:00~14:00/17:30~23:00 🚫 日・祝

「いすみ市食材フェア」は、全国14店舗の CLUB RED メンバーのお店で開催されました!

第2回(秋)  
いすみ CLUB RED RESTAURANT  
Special

開催日  
2017年9月18日(月・祝)

地元の食材が笑顔をつないだ秋の一日

初秋に行われた「いすみ CLUB RED RESTAURANT スペシャル」ではいすみ市の料理人と CLUB RED の料理人たちが2つのチームを結成、「いすみの“秋”を感じるコース料理」が市内2店舗で提供されました。

「CLUB RED RESTAURANT スペシャル」開催当日、「トラットリア ギフト」「そば処 もとい」は、11時に同時オープンしました。当日は、いすみ市太田洋市長も両店を訪問、挨拶の言葉を述べました。1日限りのコース料理は、盛り付けにも工夫が凝らされており、

フォトジェニックなもののばかり。一皿ごとに食材や調理方法などを料理人が説明し、お客様が質問するなど和やかな雰囲気の中で進行しました。いすみ市の食材をふんだんに使った料理を堪能していただくことで、いすみの食の魅力を多くの方が体験しました。

Team GIFT

開催店舗 | Trattoria GIFT

【メニュー開発】川上 豊、山根 大助、田中 友幸、濱多 雄太  
【メンバー】高木 和也、半田 雄大、藤崎 亮平



- 【先付け】旬の野菜とチーズのおひたし
- 【お造り】いすみ鯛 原点回帰
- 【吸い物】冷製トマトのすり流し ～郷土の味のエッセンス～
- 【焼き八寸】山根シェフのいすみ流 TAKOYAKI、いすみ豚とタコのイタリア風つくね
- いすみ産伊勢海老杉板焼き、高秀牧場のチーズの味噌漬け最中
- 【煮物】いすみ豚の角煮
- 【お食事】タコ飯リゾット、郷土料理三種盛り、ISUMI スープ
- 【デザート】岬梨のパフェ ～郷土の味わい～

いすみ市の代表的な食材に加えて、旬の野菜をふんだんに使った料理の数々。懐石コース仕立てですが、料理はイタリアンを基本としています。料理人の故郷である富山、青森、いすみの郷土料理も盛り込まれました。ペアリングは、料理に合わせて料理人たちが考案した6種のノンアルコールのスペシャルカクテルでした。



いすみ CLUB RED RESTAURANT & 食材フェア同時開催!  
2017.9.16 ▶ 9.30

Team もとい

開催店舗 | そば処 もとい

【メニュー開発】本井 規夫、杉本 敬三、菊池 隆大  
【メンバー】内海 亮、八濱 貴将、福岡 拓、野田 達也、八木 英治



- 【いすみ市の最高の食材を使った、清涼感あふれる竹盛り】伊勢海老のミソを使ったディップのバーニャカウダ風、いすみブランドサザエと季節の野菜ジュレ、そばせんべい(イセエビパウダー風味)
- 焼マー坊ナスの天ぷら&マー坊ナスの味噌煮、高秀牧場のチーズソース、揚げ落花生豆腐(本井さんの特製そば味噌乗せ)、いすみ豚のロースト(ごじゃ箱佐藤さんの梅酢風味)
- 【3種の本井さんの特製そばの饗宴】いすみ蛸の瞬間煮込み 軽いジュレのぶっかけそば、(タロとあきのお花を散らして)いすみブランド 伊勢海老の特製ビスコの温かいつけ麺
- いすみ豚のピリ辛 塩出汁ショウガつけ麺(温泉卵を添えて)
- 【デザート】いすみ市特産パッションフルーツのソースを使った ココナッツのプラマンジェ

竹の器に盛られた一皿目は、朝獲れのイセエビを余すところなく使い、新鮮で鮮やかな野菜は季節感たっぷり。RED U-35 のシールが貼られたボトルには、譲り受けた B 級品の梨をそのまま絞った 100%果汁のジュース。いすみ特産のタコは瞬間煮込みで柔らかく仕上げ、色鮮やかなエディブルフラワー(食用花)で華やかに彩られました。

いすみ市のお店、全国の CLUB RED メンバーのお店で  
いすみ市の食材の魅力を発信しました。

新名物料理 開発へ向けて

「美食の街」にふさわしい新名物料理とは。みんなで学び、議論を尽くしました。



案働会  
千葉県いすみ市岬町桑田 2480  
Tel 090-8814-5519



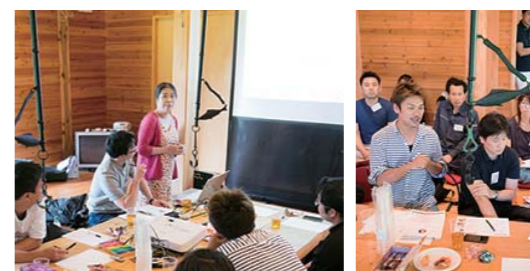
郷土料理研究家  
青木ゆり子さん

step.1 いすみ市の郷土食を学ぶ



安藤クニさんをはじめとするいすみの料理名人「案働会」の皆さんによる、飾り寿司のレクチャーと郷土食の昼食会。まず用意された白とピンクの酢飯(いすみ米)と卵、海苔で花の飾り寿司を作ります。さすが料理のプロ集団、初めてとは思えない美しい仕上がりでクニさんに褒められました。

step.2 郷土料理とは?



郷土料理研究家青木ゆり子さんのレクチャー後、いすみ市の若手料理人と生産者、CLUB RED メンバーがディスカッション。「頑張っている農家と料理人を繋ぐ仕組みが欲しい」などのアイデアが話し合われたのちに、「今できること」について話し合われました。「少量多品種や、安定した供給が難しい場合を考慮して、地産地消を念頭に考える」「おいしいことが大切」などの意見が出ていました。

step.3 デザインスプリント



「デザインスプリント」は、短時間で一気に考える会議の手法です。ステップごとに時間を区切って意見を出しきること、結論を導くことができます。「いすみ市の新名物を作る」というテーマでは、料理人、生産者、市役所職員による4つの混成チームでアイデア出し。それぞれのチームから、「究極のタコ飯」「太巻き寿司の弁当」など、多彩な意見が発表されました。

お披露目 「究極のタコ飯」

2017.11.19  
大原漁港 港の朝市で和風とイタリア風の「タコ飯」を販売しました。



Team ITALY イタリア料理

【メニュー開発】  
リーダー：池田 征弘  
CLUB RED：杉本 敬三、藤崎 亮平



Team JAPAN 日本料理

【メニュー開発】  
リーダー：中村 一俊  
CLUB RED：江口 直樹、菊池 隆大

「究極のタコ飯」をご自宅で! 料理教室

レシピをもとに、いすみ市の料理人たちと CLUB RED のシェフたちがタコ飯の美味しい作り方をご紹介します。



晴天にも恵まれ 開店前からすでに長蛇の行列!



大原漁港で日曜日に開催される「港の朝市」に「いすみ CLUB RED」が出店しました。プロジェクトで開発を進めている「究極のタコ飯」を試験的に販売し、その結果を今後に活かしていきます。今回の「究極のタコ飯」は和風とイタリア風の2種。それぞれ500円、50食限定です。和風は、タコの出汁で炊いたいすみ米に、柔らかく調理したタコの身、かぼちゃチップ、赤ダイコンなどをトッピング。イタリア風は、トマト味のリゾット風で、いすみ産の黒豆枝豆がアクセントになっています。朝8時の開店にもかかわらず、お客様が20分前から並び始め、即時完売。また、会場では料理人たちによる料理教室も合わせて開催されました。



料理人と生産者が  
手を結び、互いの理解と  
絆を深めてきました。



【果樹農園剪定体験 収穫体験】  
五平山農園  
千葉県いすみ市山田 4986  
Tel 0470-66-0479

ブルーベリーとイチジクを栽培している五平山農園。2月には剪定体験、9月にはその収穫を体験しました。

## 農業系LABO



【いちご畑見学】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

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しました。



【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椎木  
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、トマト農園を営んでいます。



【切り干し大豆作り体験】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。ごま油や椿油も開発・販売しています。



【農園見学と収穫体験】農園タロとあき  
千葉県いすみ市岬町椎木  
Tel 090-7178-1731

ご夫婦二人で、無化学肥料・農薬不使用でエディブルフラワー(食用花)や野菜、米などを栽培しています。

## 水産系LABO



【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  
毎週日曜開催!  
8:00~12:00



【イセエビの水揚げ見学】

遊漁船で受ける波しぶきと揺れをかわしながら、漁場に赴いたメンバー。船上からイセエビの網掛けを見学。



【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

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。



【イセエビの網掃除の体験】

早朝、大原漁港に戻ってイセエビの水揚げを終えた後の網についた海藻などを地元の方々と共に掃除しました。

## 畜産系LABO



【酪農教室 新作ジェラート試作】高秀牧場ミルク工房  
千葉県いすみ市須賀谷 1339-1  
Tel 0470-86-2131

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。新作ジェラートも考えました。

## 酒LABO



【酒造見学 古酒試飲】木戸泉酒造  
千葉県いすみ市大原 7635-1  
Tel 0470-62-0013

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。



いすみ CLUB RED プロジェクト  
参加店舗をご紹介します!



穴原 康良  
日本料理 蕎麦きりー  
千葉県いすみ市日在 1850-1  
0470-63-1655  
火~金 11:30~15:00 / 11:30~14:30 / 18:00~20:00  
夜妻予約 日 11:30~夜切次第終了(休)月・第2、4火



中村 一俊  
日本料理 割烹 かねなか  
千葉県いすみ市大原 1530-1  
0470-63-1133  
水~月 11:00~15:00 / 17:00~20:30  
火・月 1回水曜



西 征一郎  
日本料理 焼鳥酒場  
千葉県いすみ市岬町江場土 4129-88  
0470-62-5544  
木~火 17:00~0:00  
水



本井 規夫  
日本料理 そば処 もとい  
千葉県いすみ市大原 8431-3  
0470-63-0187  
水~月 11:00~14:00 / 17:00~19:30  
火



横山 真人  
日本料理 とと庵  
千葉県いすみ市日在 645-5  
0470-62-3330  
水~月 11:30~21:30  
火・第3月



御田 勝義  
ヴィーガン料理 green+  
千葉県いすみ市岬町井沢 300-1  
0470-80-3326  
金~日 11:00~17:00  
月~木



池田 征弘  
イタリア料理 Pesce azzurro  
千葉県茂原市町保 4-86  
0475-26-4120  
11:30~14:00 / 13:30~16:00 / 18:00~22:00  
不定休



川上 豊  
イタリア料理 Trattoria GIFT  
千葉県いすみ市岬町江場土 3274-1  
0470-67-4610  
水~月 11:00~15:00 / 17:00~22:00  
火



最首 志津江  
カフェ FUKUMI CAFE パルミエ  
千葉県いすみ市深堀 1401-1  
0470-63-0293  
7:00~21:00  
不定休



高橋 温香  
カフェ 高秀牧場ミルク工房  
千葉県いすみ市須賀谷 1339-1  
0470-62-6669  
10:00~17:00  
木



参加している  
CLUB RED メンバーをご紹介します!



中国料理の巨匠  
脇屋 友詞  
Wakiya 一笑美茶樓  
(東京/中国料理)  
RED U-35 2013-2017 審査員



イタリアンの巨匠  
山根 大助  
ボンテベッキオ  
(大阪/イタリア料理)  
RED U-35 2015-2016 審査員



いすみ大使  
杉本 敬三  
レストラン フィネス  
(東京/フランス料理)



内海 亮  
つま恋リゾート 彩の郷  
(静岡/日本料理)



江口 直樹  
銀座 天春  
(東京/天ぷら)



菊池 隆大  
炭火割烹 菊川  
(北海道/日本料理)



倉田 政起  
蕎麦割烹 倉田  
(東京/日本料理)



田中 友幸  
割烹 金剛  
(青森/日本料理)



濱多 雄太  
浜多屋 hamadaya LABO  
(富山/日本料理)



水谷 嬉々  
フュージョン KIKI  
(三重/創作料理)



平賀 大輔  
運双庭  
(福岡/中国料理)



福嶋 拓  
Wakiya 一笑美茶樓  
(東京/中国料理)



高木 和也  
レヴォール  
(東京/フランス料理)



野田 達也  
Restaurant OYA  
(フランス/フランス料理)



半田 雄大  
トラットリア 葡萄酒  
(東京/イタリア料理)



藤崎 亮平  
SALVATORE CUOMO  
(東京/イタリア料理)



八木 英治  
TENOHHA 代官山  
(東京/イタリア料理)