

発酵STORY

地元の“美味しい”に心を尽くす料理人を訪ねて

みりん蔵だけで5社もある愛知県碧南市は、日本でも有数の醸造文化エリア。そしてここには、地元の食材に惚れ、醸造調味料を極める、凄くて優しい料理人が腕を振るっているのです。

愛知ならでは「いちじく会席」

いちじくは、お好きですか？ふくよかで濃い甘みと微かな酸味。淡紅色の粒々が花、でもそれは外から見えないので、漢字で「無花果」と書くのだとか。JA(農業協同組合)ベースでは、安城市と碧南市併せたいちじくの生産量は日本一！そのいちじく尽くしが堪能できるのが、長田 勇久さんが店主を務める「小伴天 はなれ 一灯」です。

みぞれ酢には細かく刻んだいちじくが散らされ、油の濃さが和らいで、さっぱりといただけます。

そして「酢の物」は色も味も爽やかな



焼物 いちじくと鶏の味噌焼き



釜炊きご飯 トマトとしらす



デザート 杏仁豆腐

したい意欲が強く、地元の素材や調味料には見向きもしなかったのだと。けれど、はっと気づく機会がある日、「東京から来るお客様に美味

が高く評価され、2018年と2022年に「地産地消」「食育」の分野で農林水産大臣賞を受賞しました。

季節と地域を丸ごと味わう

同じみりんでもそれぞれ独自の風味があり、食材との相性も異なります。だから、長田さんは何種類もの調味料を揃えて使い分け。もちろん季節の移ろいにも敏感です。

毎月献立が替わるいちじく会席は、6月から10月まで。夏からは露地ものに移り、終盤に近づくと、味も甘みも濃厚になっていきます。

さあ、凄腕でいながら笑顔の優しい料理人は、これからどんな料理を供してくれるのでしょうか。



店主の長田さん
小伴天 はなれ
日本料理 一灯
碧南市作塙町1丁目16番地
0566-48-7838

街に居ながら、沖縄気分を満喫! いつか南の島にひとつ飛び? ちむどんどんする～! 沖縄の旅気分

青い海、青い空、緑濃い樹々、そして、舌の官能を刺激する料理の数々…。
「ちむどんどん」は、心がワクワクする!ってことなんですね!
沖縄気分に浸れるあのお店、このお店。う~ん、沖縄に行きたい!



味わい七変化の妙

いちじくがコース全てに使われているお献立はあまり聞�ません。やはり産地だからこそその強みかも。これが、嬉しいんですよね！



「前菜」の4品も全ていちじくが使われ、その優しい甘さを引きしめる酢や白醤油の加減が絶妙です。

「刺身」は、涼しげなガラスの器でサラダ仕立て。愛知県の彼岸河豚や鱈、いちじくと野菜。碧南特産の白醤油のドレッシングがしっかりと味を引き立てます。

「揚物」のメインは旬の鯛の二色揚げ。

「地域の宝」に目覚めて精進

老舗の料理店に生まれ、大学卒業後は東京の名店「つきぢ田村」で厳しい修業に耐えて戻った長田さん。実家が営む「日本料理 小伴天」で調理人としてスタートしたものの、初めは修業先で学んだ料理をそのまま出

発酵食文化のミニツアー
「碧南のみりん蔵・白醤油蔵をめぐり、いちじく会席に舌鼓」
2022年9月22日(木)・9月27日(火)
各回24名様まで
価格他のお問合せ&お申込みはこちら▶

心惹かれる南の島々

澄みきった青い海、降り注ぐ陽光、爽やかな風…。沖縄県は沖縄本島と石垣島、宮古島など、有人・無人を合せて363もの島々から成るとか。繁華な街のざわめきには異国情緒が漂い、マリンスポーツから戦争遺跡まで、観光でも抜群の人気です。



タコライス©KOZO

柔らかく煮込まれ、泡盛にもご飯にもよくあう、琉球王朝時代からの伝統料理です。

豆腐餡(とうふよう)©OCVB

味線ライブで覗わいます。

名古屋で買える“沖縄気分”

沖縄の味をお家で!と思ったら、名古屋・栄のセントラルパーク地下街の「名古屋わしたのショッピング」へ。「NHKの朝ドラで(麩)チャンプルーが登場したら、あつという間にくるま麩が売り切れました」と金城なつき店長。もっちり食感の生麩に味つけソーキ(豚肉)、カツオ風味のあっさりスープもついた「ソーキそば」や、菓子では「サーティアンダギー」が急伸中です。味覚を存分に楽しんだら、いつぞ沖縄に飛んでいきたくなりますね！



くろま麩、サーティアーナンダギー、島唐辛子調味料
ゆし豆腐(おぼろ豆腐)、じーまみ豆腐(豆:ビーナツでつくった豆腐)

掲載店舗の詳細はコチラ!!



舌が歓ぶ沖縄料理は、体も元気にしてくれる！

人を魅了する個性的な料理の数々も、沖縄の旅のハイライト。



「ゴーヤ チャンプルー」のチャンプルーは「ごちやまぜ」の意味。豚肉、卵、島豆腐で蛋白質は充分。

ビタミンCたっぷりのゴーヤの苦みがヤの苦み

が体をシャキッとさせてくれます。

皮つきの豚の三枚肉を醤油や砂糖、泡盛などで味つけた「ラフテー」も代表料理。



人參しりしり©守禮門



時代からのおいしさ

わい。泡盛や焼酎のつまみに、爪楊枝で舐めるように味わったり、クリームチーズと合せて野菜サラダのドレッシングやディップにも。

名古屋で楽しむ沖縄の家庭料理

豆腐餡(とうふよう)©OCVB

名古屋市内にも、沖縄料理の店が何軒もあります。

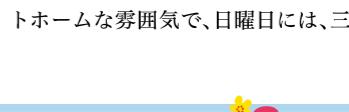
「守禮門名駅本店」は30年以上も名古屋で営業。

月城店長のおすすめは

ビールによく合う「ゴーヤチャンプルー」と数量限定「じまみ豆腐」。ランチの「沖縄そばとミニタコライス」なども好評です。

鶴舞駅近くにある「ゆうなんぎい」は那覇市に本店のある店。定番料理に加えて沖縄のアグー豚でも希少価値の高い「金武(きん)アグー」のしゃぶしゃぶコースも。

北名古屋市には八重山出身で琉球民謡も教える夫婦が営む「島唄」が。店の裏にはゴーヤが植えられ、アットホームな雰囲気で、日曜日には、三



宴会にもぴったり ©守禮門

セントラル発「沖縄便」のご紹介

日本トランസオーレン航空(JTA)では、定期便の那覇(1日4往復)に加え、宮古島・石垣島を結ぶ2路線を季節便として再開! 165席のボーイング737-800型機で、毎日1往復運航。10月31日まで。

かりゆしウェアとしまくとうば(沖縄の方言)でおもてなし

名古屋で「JALエアラインスクール」短期集中コース開校!



詳細はQRコードから



お食事料金優待
The SAKAE TIMES DISCOUNT COUPON
本券ご持参でブッフェ代金より
10% OFF
使用期限
2022年9月30日(金)迄
コピー不可
他特典・割引との併用不可
8名様までご利用可能
シニア・子供料金もございます。

秋の美味しい♪多彩な料理とデザートをお好みだけ。
AUTUMN BUFFET
オータムブッフェ
～ローストビーフ＆ドルチェ～
2022年8月22日(月)～11月8日(火)
各回24名様まで
価格他のお問合せ&お申込みはこちら▶

8/21(土)まで! サマーブッフェ開催中

PERGOLA 名古屋マリオットアソシアホテル Tel. 052-584-1101
ALL DAY DINING 15F オールディダイニングパーゴラ
(9:00 ~ 21:00)