



I・V・Aレポート

認定No.

151

ニックネーム:

フードアナリスト  
ふろま〜じゅ

タイトル:

エコール・ド・ニース × 福島の生産者  
ディナーパーティーで、いわき野菜を楽しみました！





I・V・Aレポート

認定No.

151

ニックネーム:

フードアナリスト  
ふろま〜じゅ

タイトル:

エコール・ド・ニース × 福島の生産者  
ディナーパーティーで、いわき野菜を楽しみました！

3/12の夜、東京池袋のLupeで開催された「エコール・ド・ニース × 福島の実産者 ディナーパーティー」あれ？と思われた方もいらっしゃると思いますが、いわき駅前の夜明け市場にある「エコール・ド・ニース」が池袋に出張！して、いわき野菜をたくさん使ったお料理を味わいながら、生産者の方と交流する場として開催されました。エコール・ド・ニースは、ニースにご自身のお店を構える松嶋啓介シェフがプロデュースされており、そのご縁で今回のお料理も監修は、松嶋シェフとエコール・ド・ニースの皆様です。夜明け市場を運営する株式会社ヨソナナプランニングも主催者に加わっています。会場では、まるごといわき野菜の「いわき野菜のサラダ レモングラス風味のアンショワイヤードソース」 やファーム白石のいわきネギがトッピングされた「活ヒラメのカルパッチョリュソース」などが用意され、たくさんのいわき野菜を多くのご参加の皆さまと味わい、語らい、楽しんだひと時に、ファーム白石の白石さんも生産者として、真っ赤なつなぎ姿で皆様と交流を深めていらっしゃいました。いわき野菜のサラダに使われたブロッコリーの瑞々しさと美味しさはバツグンで、後からこれも白石さんが栽培されたお野菜と知って一緒に行った友人も納得！そしていわきネギの辛味とシャキシャキ感にも感動！白石さんともお話しが出来、是非畑に行ってみたいと思ったとても素敵な時間でした！

ブログ：<http://ameblo.jp/laviedoucebon/>