

平成29年8月25日

報道関係各位

<イベントレポート>

「献上桃の郷」^{こおりまち}® 桑折町の桃をたっぷり使った
「桃づくしの特別クッキングレッスン」を開催しました

日時：2017年8月21日（月）19：15～21：15

会場：ABC クッキングスタジオ 仙台ロフトスタジオ（宮城県仙台市）

福島県桑折町は、24年連続、皇室に桃を献上しています。その最高峰品質の桃のおいしさを体験できる「桃づくしの特別クッキングレッスン」を、仙台圏を中心とする料理好きの女性34名を対象に、8月21日（月）にABC クッキングスタジオ 仙台ロフトスタジオ（宮城県仙台市）にて開催しました。

桑折町振興公社の佐藤克彦事務局長による開催のご挨拶と、桑折町の観光紹介のほか、桑折町の桃の美味しさの理由を説明しました。具体的には、寒暖差のある気候に加え、土づくりの工夫のほか、生産者の情熱が注がれたことが要因と説明しました。また、桃の美味しい食べ方については、「長時間冷蔵庫に入れてしまうと糖度が下がってしまうため、常温で保存し、食べる30分～1時間前に冷やして食べるのがおすすめです。」というアドバイスに、参加者は驚いた様子で聞き入っていました。

その後、4・5名のチームに分かれ、調理に取り掛かりました。当日は旬を迎えた桑折町産の「川中島白桃」のほか、献上桃と同品種の「あかつき」を使用したアイス「桃ソルベ」を使用しました。調理の合間に参加者から桃に関する質問が飛び出し、「美味しい桃の見分け方は？」という質問には、表面にある白い点「果点（かてん）」というものがあれば甘い桃であることが多いと答え、参加者も感心した様子を見せました。

ABC クッキングスタジオの講師による丁寧なご説明で、参加者も手際よく作業を進め、あっという間に料理が出来上がりました。試食された参加者からは「桃が引き立っていて美味しい」など笑顔を見せていました。

最後の参加者のお見送りでは、桑折町産の「川中島白桃」2玉に加え、桑折町で有名なホテルと桃をモチーフにしたマスコットキャラクター「ホタピー」のピンバッジを記念としてプレゼントし、大盛況のうちに閉会となりました。



ウェルカムボード



調理を行う参加者



レシピに使用された食材
(桃の品種は川中島白桃)



桑折町職員による観光名所の紹介



フライパンで調理をする参加者
香ばしい匂いが漂いました



「桃とチキンのクリーム煮」



「桃のミルクプリン〜桃ソルベ添え〜」
献上桃と同品種の「あかつき」を使用した
アイス「桃ソルベ」を使用しました。



「桃と生ハムの冷製パスタ」



桑折町のマスコットキャラクター「ホタピー」
のピンバッジが参加者へプレゼントされました



集合写真

「献上桃の郷」® ^{こおりまち}桑折町の桃をたっぷり使った
桃づくしの特別クッキングレッスン 開催概要

■日時：2017年8月21日（月） 19：15～21：15

■会場：ABC クッキングスタジオ 仙台ロフトスタジオ
（宮城県仙台市青葉区中央 1-10-10 仙台ロフト 8F）
※アクセス：JR仙台駅徒歩3分

■参加人数：仙台圏を中心とした料理好きの女性34名（参加費：2,000円）
福島県福島市、神奈川県鎌倉市からの参加者有
※ABC クッキングスタジオ内でのクローズド募集

■内容：

- 桑折町職員による挨拶、町の紹介
- 桑折町産の桃と桃ソルベを使用したレシピの調理レッスン
 - ・調理メニュー 「桃のミルクプリン～桃ソルベ添え～」
 - 「桃と生ハムの冷製パスタ」
 - 「桃とチキンのクリーム煮」

桑折町は、福島県中通りの北部に位置し、阿武隈川と半田山の自然の恵みを受けた町です。仙台藩伊達氏の発祥の地、かつては日本三大鉱山のひとつに数えられた半田銀山、奥州、羽州街道の分岐点の宿場町、または養蚕業の地として栄えるなど、歴史的資源が数多く残されています。また、桃をはじめ、りんごや柿など果物の産地としても知られています。



桑折町産の桃