

## 第35回 耳であじわう とやま食

### ～黒部名水ポークと大沢野いちじく～



詳しくはこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/93232/index.html>

富山エクセルホテル東急（富山県富山市 総支配人 松橋 拓己）では、2022年9月25日（日）に、黒部名水ポークと大沢野いちじくをテーマに第35回「耳であじわうとやま食」を開催いたします。

第35回を迎えた本イベントは、美味しい水や豊富な食材のある「越中富山食の王国」への誘客と地域活性化を目的とした地産地消をテーマに食材の使用法や旬の楽しみ方など、新たな可能性に期待を込めたホテルシェフによるトーク形式のイベントです。

登壇いただくのは黒部名水ポーク養豚農家、大沢野いちじく生産農家、また食と健康のスペシャリストである管理栄養士、さらには野菜ソムリエを迎えて、シェフとの楽しく愉快的なトーク形式で掛け合いを繰り返します。当日限りの特別なメニューとともに楽しみいただけます。

本イベントは、富山県・富山県管理栄養士会・野菜ソムリエコミュニティ富山の後援を受け実施いたします。

#### ・黒部名水ポーク

当日登壇いただく木島農場代表の木島氏によると、黒部名水ポークは黒部市内の養豚場4軒にて約300頭で作っており、木島農場では約100頭を育てているとのこと。木島氏自身がブリーダーとして繁殖させ、全てが血統書付き。飼料にもこだわりがあり、黒部川のミネラル豊富な伏流水を使用していることはもちろんの

こと、竹炭作りで出てくる竹酢（ちくさく）液を精製して米ぬかに混ぜて与え、肉自体の消臭効果と保水効果が相まって、「調理後、冷めても美味しい肉」と評判です。



#### ・大沢野いちじく

大沢野いちじく生産農家の永瀬氏によると、大沢野地域で栽培されているいちじくの品種は「柘井ドーフィン」という甘味の強い品種で、今シーズンは、気温の高い日が多く適度な雨にも恵まれたこともあって生育は順調だそうです。大沢野地域内の生産者は4~5人で、今秋中に約800キロを見込むといます。永瀬氏曰く、「生でそのまま食べるのが一番美味しいけど、火を入れて食べるのもいいね。」とのこと。



・概要

【名 称】第35回「耳であじわう とやま食」

【開催場所】富山エクセルホテル東急 15階 ファンクションルーム

【期 日】2022年9月25日（日）

【時 間】開演 12:00～

【料 金】お1人さま ¥3,900（要予約）

【メニュー】

<大沢野いちじくのフリットと彩り野菜のサラダ仕立て>

彩り豊かなミックスサラダに生ハムを巻き、揚げたいちじくの甘味と酸味とともにあじわえるひと品です。

<黒部名水ポークのカスレ風>

白いんげん豆とじっくり煮込んだあと、グラタン皿に入れてこんがり焼き上げます。焼き色のついた名水ポーク肉の表面、奥深い風味は食欲をそそります。

<黒部名水ポークのマスタード風味ナッツ焼き>

低温真空調理で滑らかに仕上げた名水ポーク肉を、ハニーマスタード、ナッツをまといわせてさらに網焼きいただきます。名水ポークとナッツの香ばしい香りとともにあじわっていただきます。

<大沢野いちじくのスイーツ>

いちじくにカスタードクリームをたっぷりのせ表面を焼き上げます。熱々のままご賞味ください。

<パン／コーヒー>

※表示料金には、サービス料10%・消費税10%が含まれております。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

※法令によりお車を運転されるお客さま、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※食材の都合により、メニューが変更になる場合がございます。

【今後の展開】

今後の本イベントは、冬の味覚（地ワイン・地酒・カニ・牛肉等々）を中心に展開していく予定です。

【新型コロナウイルス感染症拡大防止の取り組み】

富山エクセルホテル東急では、お客さまと従業員の安全と健康を第一に考え、自治体のガイドラインに基づき新型コロナウイルス感染防止に向けた取り組みを実施して参ります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/information/64387/index.html>

◆レストラン「リコモンテ」 概要

リコモンテはイタリア語の造語で「富んだ山」、「富山」を意味します。ホテル最上階の15階に位置し、晴れた日には立山連峰を、夜は富山市内の夜景を一望できるスカイレストランです。

【お客様のご予約・お問い合わせ先】

TEL：076-441-0015（リコモンテ直通）

◆富山エクセルホテル東急 概要

所在地：〒930-0002 富山県富山市新富町1-2-3（CICビル）

TEL：076-441-0109

部屋数：210室

レストラン：1ヶ所 / ファンクションルーム1ヶ所



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

富山エクセルホテル東急 広報担当：杉本 武志

電話：076-441-0109（代表）

FAX：076-441-0179

メールアドレス：t.sugimoto@tokyuhotels.co.jp