

日本の中国料理界をリードする脇屋友詞^{わかやゆうじ}シェフ考案
「万願寺甘とう」新レシピができました！
～「中国料理美食展2014」でお披露目～

平成26年5月22日
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課
(公社)京のふるさと産品協会

夏を代表する「京のブランド産品」の1つ、万願寺甘とう。この度、中国料理の著名シェフ脇屋友詞氏に考案いただいた、家庭でできる料理レシピが完成しました。5月27日開催の「中国料理美食展2014」会場においてお披露目することとなりましたので、お知らせします。

※同展をぜひ取材ください。お越しいただける場合は、事前にご連絡をお願いします。

1 レシピ名

- (1) 万願寺甘とうの炒め
万願寺甘とうが中国料理の名人と出会い、新たな味覚が生まれました。
- (2) 万願寺甘とうの湯葉のカリカリ揚げ
パリパリとした湯葉がアクセントとなり、肉厚な万願寺甘とうに、新触感を生み出します。
- (3) 万願寺甘とうの翡翠^{ひすいちやーはん}炒飯
隠し味に京都の有名食材を用いた万願寺甘とうの炒飯。中国料理と京都産農林水産物のマリアージュをお楽しみください。

※レシピ詳細は今後当協会のホームページ等や印刷物により、広くお知らせします。



<万願寺甘とうの翡翠炒飯>

2 「中国料理美食展2014」でのお披露目

中国料理美食展は、日本を代表する中国料理店が一同に会する年に一度のイベント。このイベントにおいて、当協会が、京都府、舞鶴市、全農京都、JA京都にのくのにの協力を得て出展し、万願寺甘とう新レシピの試食提供や、ブランド産品をはじめとする京野菜の紹介・商談を行います。

【「中国料理美食展2014」の概要】

日時 平成26年5月27日(火)午前10時～午後4時30分

会場 セルリアンタワー東急ホテル(渋谷区)

主催 公益社団法人 日本中国料理協会

(会長：陳 建一氏、副会長：脇屋友詞氏他、会員は国内の中国料理人およびサービス従事者)

後援 厚生労働省、農林水産省、国土交通省、観光庁、東京都、中華人民共和国駐日大使館、香港政府観光局、世界中国烹飪連合会

連絡先 (公社)京のふるさと産品協会 (担当：梅川)
京都市南区東九条西山王町1番地 (〒601-8585)
電話：075-681-4289 FAX：075-672-4081



脇屋友詞（わきや・ゆうじ）氏

Wakiya一笑美茶樓(ワキヤいちえみちやろう)オーナーシェフ

公益社団法人日本中国料理協会副会長

北海道札幌生まれ。若くして料理の道に入り、東京・赤坂の山王飯店等での修行を経て、27歳で都内ホテルの料理長に。2001年「Wakiya一笑美茶樓」をオープンし、現在東京と横浜に4店舗を展開。NHK「きょうの料理」、フジテレビ「アイアンシェフ」等のテレビ番組への出演も多数。

- ・'10年厚生労働省による卓越した技能者（現代の名工）受賞
- ・'12年農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」ブロンズ賞受賞
- ・'14年旬の京野菜提供店「京野菜フォーラム」パネルディスカッションにパネリストとして出講



万願寺甘とう

夏の京野菜を代表する「万願寺甘とう」は、京都府舞鶴市の万願寺地区で、大正末期から昭和初期にかけて誕生したと伝えられています。当時は自家野菜として栽培されていましたが、徐々に地元の市場等へ出荷されるようになり、平成元年には「京のブランド産品」に認定されました。現在は、近隣の綾部市、福知山市(JA京都にのくに管内)へと栽培が広がっています。

とうがらしの王様ともいえる大きさを持ちながら、果肉は軟らかく甘味があり、かつ、種が少なく食べやすいことが特徴です。

平成25年度の実績は、出荷量350トン、販売高約2億3千万円です。



旬の京野菜提供店

京野菜の魅力を広く知ってもらうため、旬の京野菜を常時3品目以上、年間で10品目以上使用しそれらを使用する料理を常時提供する料理店を、(公社)京のふるさと産品協会が「旬の京野菜提供店」として平成9年より認定しています。和食、フレンチ、イタリアン、中国料理など様々ジャンルで、現在府内162店、東京都特別区内24店の計186店が認定されています。

