



ファミレス・かふぇ・トントン ニュース



7月号

なかなか天候が回復せず、家庭菜園の野菜も気を揉んでいる毎日ですね。でも、夏は夏の草木の緑はまるで輝くようです。7月のトントンメニューにも季節の緑をふんだんに取り入れていますよ。



7月のトントン・カレンダー(昼食献立予定表)

日曜日	火曜日	金曜日
		3日 トンカツとマカロニサラダ
5日 野島シェフ's担当 産直(実家の野菜)の贅沢料理	7日 山菜おこわと 具だくさんのスープ	10日 いかのリング・フライと グリーン・サラダ
12日 ネパール・カレー (カリフラワー、豆)	14日 メンチカツと ヨーグルト・サラダ	17日 ホワイト春巻きと しいたけシューマイ
19日 ゆみかシェフの 本場仕込み・水餃ョーザ!	21日 魚の煮付けと 夏野菜の煮浸し	24日 音威子府そば(冷) 野菜の天ぷら
26日 「ギョウザのタカハシ」の おいしい・中華料理	28日 焼き魚と 茶碗蒸し	31日 ロール・キャベツ(又は白 菜)とかぼちゃ・サラダ

お得意様アンケートの自由記載欄から♪ その1. 主な食材

オープンから1年を経過し、ご利用者さまのご意見を今後の運営に反映させるためにアンケートを実施しました。5月のファミレス・かふぇ・トントン運営協議会で、「ご回答いただいたご意見やご要望にどんどんお答えしていきましょう!」ということになりました。当たり前ですがこの年のアンケートって結構取りっ放しが多いように思うので、トントンの「やる気」を感じ取っていただければ嬉しいですよ。

自由記載の欄に「食材の情報を詳しく(生産地、生産者など)知りたい」「レシピを知りたい」「ちょっとした料理のコツ・豆知識を知りたい」「味付けの秘訣を知りたい」「簡単な調理法、意外な調理の仕方を知りたい」「トントンやおるとさんが使っている調味料について知りたい」などのご質問やご要望が複数寄せられていました。

今回は、主な食材「米」と「小麦」についてお答えします。

トントンは地産地消を目指していますが、もちろん中頓別町では生産していない食材も多いです。主食のお米…中頓別は稲作の北限を超えているので水田はありません。でも、中頓別町に住んでいた方で当麻の稲作農家さんへ嫁いだ方がいて、その農家さんが作っているお米を年間契約で取り寄せています。玄米・白米共に有機肥料・無農薬栽培で作ってくださった「ほしのゆめ」を使っています。玄米ランチの時はそのお米に美深産の古代米(黒米)「きたのむらさき」を少し混ぜます。時々雑穀米風にするときは中頓別のふれあい農園の黒千石や多寄の淳真の丸抜き蕎麦の実を入れます。本当に美味しいです。パンを作るときに使う小麦粉の強力粉はオホーツクのハルエゾを使っています。最近休んでいますがピザメニューのときのピザ生地も全てハルエゾです。

ワンディ・シェフさんがそれぞれのこだわりで教えてくださる食材も興味深いです。野島シェフの使うお米は福島県産の復興支援米です。これもとても美味しいです。食材の豊かな北海道・日本で、まだまだ私たちが出会っていない食材も多いと思います。是非色々教えてくださいね!

ホームページ: koganeyu-nakaton.com もしくは「トントン」「中頓別」で検索