

はこのほど、100 橋で開催した。0 回まで来るのに ネーターを務める。

みが必要。

炭素吸収量

旅館・ホテルの料理長らが勉強会

旬の魚で新メニュー

蒲 郡

「まちじゅう食べる水族館」PR

蒲郡市内の旅館・ホテルの料理長らの勉強会が12日、同市三谷温泉の旅館松風園で開かれた。市内で先月始まった「まちじゅう食べる水族館」プロジェクトにちなみ、同館の竹内吉房調理長は旬の魚を使った献立を発表した。

市観光協会が旅館関係者の研さんの場として定期開催している。市内温泉郷のシェフや板

前、女将や経営者など関係者約60人が参加した。新メニューは、ク

煮込んだ和風、パイヤベースや、ハンキンの湯葉揚げなど計10品。体の冷えの解消やむくみを取るな

どの薬膳効果も取り入れた。

「まちじゅう食べる水族館」プロジェクトの一環で、献立表には、使用した魚の特徴などを紹介するメモを添えた。同プロジェクトは市内の旅館や飲食店、鮮

魚店などが、水族館の解説板のように魚の紹介カードを提示

する試み。27 加している。

(多田)

