

「東通天然ヒラメ刺身重」大好評をいただいています！



器や調味料までも試行錯誤を重ねました



他のご当地グルメの町村も開発を応援
(写真は田子町から)



越善村長とプロデューサーの
ヒロ中田氏が協定調印に立ち合いました



越善村長も1,000食を祝福
(写真中央が1,000人目の二本柳さん)

30回を超える開発会議

7月1日にデビューした東通村の新・OMOTENASHIご当地グルメ「東通天然ヒラメ刺身重」(略称…ヒラメ重)が好評をいただいています。

先月号ではヒラメ重のメニューを特集しましたが、今月はデビューまでの道のりをご紹介します。

使った料理を試作し続けました。東通村産の食材と和・洋・中の様々な調理法とを組み合わせ、開発段階では数えきれないほどの試作メニューが考案されました。

また、料理開発と同時に進められたのが、料理を提供する器のコーディネートです。何百というサンプルの中から、料理に合わせ、試行錯誤を重ねて選び抜きました。

ヒラメ重の開発が始まったのは平成28年8月22日。飲食店や村内漁協、行政が一堂に会し、まずはヒラメの漁獲方法や締め方、味の違いや供給体制の勉強から始めました。一方で、関係者がヒラメ自体を知ることと並行し、料理人はヒラメを

組織力の構築とデビュー

ヒラメ重のメニュー決定と協議会の設立を受け、ヒラメ重は7月1日にデビューしました。

デビューに先立ち、6月30日には、ヒラメ重を提供する各店舗と協議会との間に、ヒラメ重の調理や提供方法、協力体制などを取り決めた協定書が調印されました。

そして同日、完成披露会を開催し、関係者約120人にヒラメ重を振る舞いました。披露会では一部メニューのみの提供となりましたが、東通村の自慢の食材を集めた“おもてなし”のヒラメ料理に、関係者からは高評価とともに、期待や激励の言葉をいただきました。

1000食の突破！

大好評をいただいているヒラメ重は、デビューからちょうど3週間となった7月21日、3店舗合計で1000食を突破しました。「ログレストラン南川」でお召し上がりいただいた二本柳美紀さん(むつ市在住)が1000食目のお客様となり、越善村長や南川会長から感謝状などが贈呈されました。

ヒラメ重の魅力は、料理人が調味料からこだわり抜いたメニューの数々。東通村産の確かな味わいと新たな味わいの組み合わせは、村民の皆さんだけではなく、お盆の帰省や夏休みで訪れたご親戚のおもてなしにもぴったり料理です！