

愛知

ナスと揚げ豆腐の田楽

鹿児島

さつま汁

栃木

とて焼き



じゃこ天や地元野菜を  
ふんだんに盛り込んだ  
「さつま汁」



県内産のキウイやミカン  
を使った栃木県のご当地  
料理「とて焼き」



### 伊予市施設に県外3品

県外のご当地料理を  
愛媛産の食材でアレ  
ンジした新メニュー3品  
が、伊予市下三谷のウ  
ェルピア伊予のレスト  
ランなどで提供されて  
いる。旅行気分を味わ  
ってもらうと、伊予  
農業高校の生徒と松山  
大生が考案。「おいし  
くて元気が出る」と来  
店客から好評だ。

しわう  
食味旅  
気分

### 伊予農高・松山大生考案

## 愛媛の食材 うまく融合

レストランのランチ  
バイキングメニューに  
採用されたのは2品。  
ナスと揚げ豆腐の田楽  
(愛知県)は、伊予市  
特産の塩こうじのたれ  
で味付け。麦みその香  
ばしさと梅肉の酸味と  
ともに甘味を楽しめる  
一品となっている。  
さつま汁(鹿児島県)  
は、「ゴボウやニンジン、  
じゃこ天など10種類近  
くの具材を盛り込んだ  
健康的なメニュー。レ  
ストラン隣の喫茶コー  
ナーでは、愛媛県産の  
かんきつとキウイ、生  
クリームをクレープ状  
の生地で包んだ「とて  
焼き」(栃木県)も販  
売している。

3月上旬に来店し、ナ  
スの田楽を味わった市  
内の高岡慶子さん(67)  
は「ナス独特のつるん  
とした食感が生かされ  
て食べやすい」と笑顔  
でほおぼっていた。ウ  
ェルピア伊予の伊藤広  
志・接客営業チーフマ  
ネージャー(38)は「地  
域の皆さんに、伊予市  
にいながらでも旅行気  
分を味わってもらいた  
い」と話した。  
市が両校と連携して  
2012年度から実施  
している「iプロジェクト」の一環で、採用  
されたメニューは21年  
11月に生徒と学生が提  
案。ウェルピア伊予の  
調理スタッフが味付け  
やコスト面などから改  
良を加え、2月から提  
供している。とて焼き  
とさつま汁は3月末ま  
での期間限定。  
(杉本賢司)

ランチバイキングのメニューで提供されているナスと揚げ豆腐の田楽①ナスの田楽やさつま汁を味わって来店客

