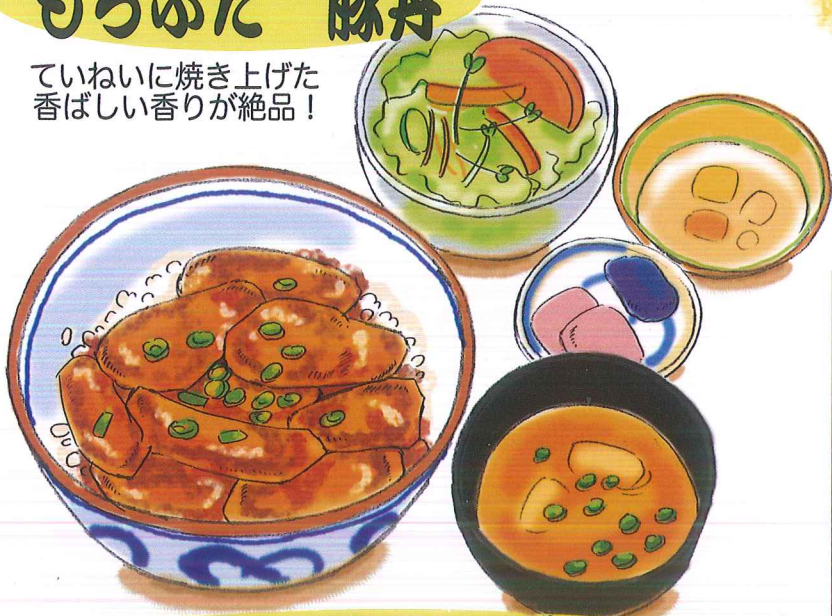


食事処 四季彩

こんなメニューも人気です!

もちぶた 豚丼

ていねいに焼き上げた
香ばしい香りが絶品!



もちぶた 塩こうじ漬け御膳

こうじに漬け込まれたお肉が柔らかくてマイルドな味。



調理スタッフ 水戸さん

副支配人 大槻さん

「おおがわら天然温泉いい湯」副支配人の大槻さんと「食事処 四季彩」調理主任の水戸さんに 四季彩の美味しさのヒミツをうかがいました!

Q 何人のスタッフで作ってるのですか?

A 四季彩のメニュー約70品目を常時6~7名のスタッフで調理しています。

Q ズバリ、四季彩の美味しさのヒミツは?

A 何でしょう?(笑) 家庭の料理と調理方法が多少違うかもしれないですね。中には仕込みから完成まで3日かかる(!)メニューもあります。

手間をおしまない、こだわりが美味しさのヒミツなんですわね!

Q 料理の盛りつけのコツは?

A 立体的に盛りつけると美味しそうに見えますよ。



Q まかない料理はありますか?

A まかないはありません。

新メニューの試作をスタッフで試食することはあるそうです。



Q 四季彩で一番好きなメニューは?

A 大槻さん「もちぶたミルフィーユかつ御膳」
水戸さん「もちぶた塩こうじ漬け御膳」

Q 家庭で作れるおススメレシピを教えてください。

A 「もちぶた ミルフィーユかつ」を紹介します。もちぶた ロースうす切り肉で美味しいかつが出来るので、ぜひご家庭でも作ってみてください!

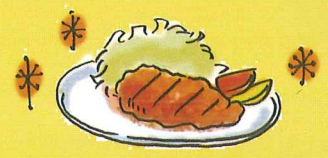
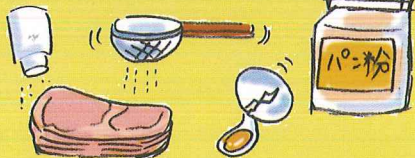
ありがとうございました!



もちぶた ミルフィーユかつ の作り方



5~6枚お好みで



1 ロースうす切り肉を重ねて手で軽く押さえ、一枚のとんかつの厚さにする。

2 お肉に塩、こしょうを振り、小麦粉、卵、パン粉の順につける。

3 170℃の油で約8分位揚げる。

4 食べやすい大きさに切り、野菜と一緒に器に盛る。