

☆☆☆ シェフの北キュー三ツ星献立 ☆☆☆



「シェフの北キュー三ツ星献立」は、北九州市内の和食・洋食・中華の3名のシェフが考えた献立です。

みなさんにとって給食がより楽しみになるように、また、いろいろな食材や料理の味を知ってもらうために、それぞれのシェフが北九州市の学校給食のために特別に献立を考えてくれました。これから毎月登場します。

「牛肉のしぐれ煮どんぶり」は、八幡西区の「御料理 まつ山」の店主、松山照三さんが考えてくれました。地元の食材を生かし、旬を美しく表現している献立です。



シェフからみなさんへのメッセージ

まつやま しょうぞう
松山 照三さん



わかまつくしゅしん
若松区出身。

こくらきたく わしよくりょうりてん しゅぎょう
小倉北区の和食料理店で修業
を積み、2011年に「御料理 まつ山」を開店。ミシュランガイド1つ星を獲得しています。

みなさん、いつも給食をしっかりと食べていますか。私は、生まれ育った北九州市が大好きです。「牛肉のしぐれ煮どんぶり」は、みなさんにも北九州市にこんなによい食材があるということを知ってもらうために考えました。

きたきゅうしゅうし こくらぎゅう きゅうにく ゆうめい しょうざい きゅうにく
北九州市は、小倉牛という牛肉も有名な食材です。「牛肉のしぐれ煮どんぶり」は、牛肉が冷めてもおいしく食べられるように日本食のしぐれ煮をアレンジしたものです。また、きたきゅうしゅうし わかまつく しおかぜ
北九州市の若松区には、潮風キャベツという海沿いで育てるキャベツがあり、甘くてとてもおいしいです。このキャベツの食感も、アクセントになればいいなど考えました。人気の献立になってくれてうれしいです。みなさんも、きたきゅうしゅうし
北九州市のよいところをたくさん見つけて、北九州市を大好きになってほしいです。