

第2回地産地消給食等メニューコンテスト 生産局長賞(外食・弁当部門)

応募者:十勝川温泉 三余庵

メニュー:長月のお献立(お椀(キングサーモン、白かぶなど)、お造り(平目など)、焼物(網走産キンキ)、炊き合せ(坊ちゃん南京など)など)

提供先:十勝川温泉 三余庵
(北海道音更町)



坊ちゃん南京を使った炊き合せ

「長月のお献立」は、十勝などの北海道で生産された長いもなどの野菜や魚介類、牛肉・豚肉、牛乳などをふんだんに利用した創作会席料理。本メニューを提供する三余庵は、平成16年の設立当初から地産地消をコンセプトにしており、地場産物を使用した料理を提供。北海道産食材のおいしさやすばらしさを利用者に知っていただく「愛食レストラン」の認定を北海道から受けている。

<取組内容>

1 宿泊客に対するきめ細やかな情報提供

- 宿泊客にわかりやすいように、パンフレットやメニューの献立と一緒に料理毎に食材の産地や特徴、生産者の顔写真付きのメッセージなどきめ細やかな情報提供を実施

2 こだわりの食材を生産者から直接調達し、農業所得の向上に寄与

- 食材は地域の生産者から直接仕入れており、生産履歴にこだわった食材を選定
- 生産にこだわりをもった食材が、顧客に高い評価を得ている旅館で利用されていることが生産者の喜びや誇りにつながっている



お食事(麦とろごはん)



牛乳を使った甘味

<最近の取組について>

<地元十勝へのこだわり>

十勝川温泉三余庵は、平成16年の設立当初から『生産者の顔が見え、想いまで見える料理』を心がけてお客様に料理を提供しています。

地元十勝の安全で新鮮な食材にこだわり続け、最近では「有機野菜」、「十勝豚100%で無添加のベーコン・ウィンナー」、十勝の農場で生産された牛乳から作る「ヨーグルト」、十勝産の音更大袖振大豆と天然にがりを使った「豆腐」など生産者から直接仕入れており、現在では十勝における契約生産者が10名程になり着実に増加しています。

また、料理をお出しする際の食器にもこだわりを持ち、十勝地方唯一のガラス工房製造の食器のほか、十勝の木を使って製造した食器を使用するなど、全国から来る宿泊者の方へ「地産地消の推進」のみならず「十勝産」を広くアピールしています。

これら、地元の食材や生産者の顔が見える取組について、宿泊者からも味が良い上に、安心感がある、と好評を得ています。

三余庵のおいしさを支えてくれる生産者のみなさん

野菜



有機野菜を育てている
大野さん(音更町)
三余庵の近くで農業をしています。土壌の太さや深さによって、育った野菜の味や栄養が異なります。毎日お届けします。

食材



牛乳、ヨーグルトを作っている
「カントリーホーム風景」のみなさん(農産町)
近々が作られた牛乳から作るヨーグルトは、糖度が少なく口当たりがよい。また、まろやかな味が特徴です。手作りのためたくさんは作れません。ぜひ召し上がってください。

パン



パンを作っている
「のんびり屋」
湯本さん(音更町)
四重小豆と自家製天然酵母でじっくりと焼き上げています。よく噛んでみてください。パンの発酵しすぎを避けようとしています。

トマトジュース



トマトジュースを作っている
「岡本農園」
餅字さん(中札内村)
無農薬・無化学肥料で育てた中玉のトマトを、ぜひおいしく作ってジュースにしました。飲むのことも想像してみてください。その心が伝わる美味しい味わいです。

豆腐



こだわりの豆腐を作っている
「十勝観光農場」さん(帯広市)
有機JAS認証の自家産で作った無農薬野菜を中心に、十勝観光農場で採れた「トラナブル」(洗剤)等を使っています。乳内用調剤のミネラル豊富な水も美味しさの秘訣です。

ベーコンやウィンナー



ベーコンやウィンナーを作っている
「スモークハウス」
上野さん(本別町)
十勝の畜産で作った新鮮な豚肉100%で作っています。添加物なども使わず、昔ながらの方法でじっくり作っています。

ジャム



ラズベリーのジャムを作っている
「高橋農園」
高橋 徹さん(帯広市)
高橋町の冷涼な気候と独自の栽培技術で育てたラズベリーの味を生かして、自然に熟成させているので、おにになるには2週間もかかります。木にも個性があります。じっくり器を見てみてください。

菓子



ガラスの器を創っている
「ガラス工房 フンペ」
藤野好樹さん(音更町)
十勝一帯の地元のガラスの工房です。器はどれも「三余庵」の雰囲気や色から見える景色をモチーフに創っています。お料理との相性が抜群です。

木



木の器を創っている
「工房とちの木のうつわ」
佐々木 豊さん(帯広市)
十勝の木を使って器を作っています。自然に熟成させているので、おにになるには2週間もかかります。木にも個性があります。じっくり器を見てみてください。

食材の産地や特徴を宿泊者へ情報提供



十勝・北海道の安全で新鮮な食材にこだわった身体に優しい朝食をご用意致しました。朝のひとときをゆっくりとお楽しみください。

ご朝食メニュー

和食

- 小 鉢…十勝産ほうれん草のお浸し 糸かつお掛け いぐら
- 煮 物…季節の炊き合せ
- 鍋 物…音更産 大袖振大豆使用 湯豆腐
- 猪 口…十勝産 大正金時煮豆
- 焼 物…三余庵特製 大樹産 時短 時短 酒粕味噌漬
- 香の物…季節物と梅干
- 汁 物…厚岸産 あさりの味噌汁
- 御 飯…北海上富良野産 おぼろぎき 白飯 もしくは おかゆ
- お飲み物…コーヒー ・ 紅茶 ・ 有機ブレンドハーブティー

洋食

- 温野菜…中札内産 鶏肉・木野産 ブロッコリー
- ミート…本別町スモークハウス製手作り ウィンナー・ベーコン
- スープ…十勝産 コーンと風車産の牛乳を使ったコーンスープ
- サラダ…スモークサーモンサラダ
- 小 皿…十勝産大正金時のさつまいもクリーム
- パ ン…音更町ののんびり屋 自家製天然酵母
バター食パン・玄米パン・レーズンパン・食パン・ミニクロワッサン
(お好きな物をお選び下さい)
- バター (北海道別海町) いちごジャム (オーガニック)
- ラズベリー&グレープフルーツミックスジャム (十勝うらほろ高橋農園)
- お飲み物…コーヒー ・ 紅茶 ・ 有機ブレンドハーブティー

御料理…お好きなものをお選びください
十勝観光農場(完全無農薬農園) 十勝観光農園のこだわり御使用
生卵・温泉卵・卵焼き・スクランブルエッグ・目玉焼き・オムレツ

愛媛産みかんジュース
自家製余市町のりんごジュース・千年の森の十勝産青汁
ブユッフェ
鹿追町カントリーホーム風景の手作り牛乳・飲むヨーグルト・ヨーグルト
季節のサラダ、フルーツをご用意しております。

季節によって食材が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

提供メニューの例

平成25年7月作成