

ritokrei

Chefs for the Blue

日本財団 THE NIPPON FOUNDATION
海と日本 PROJECT



プロジェクト情報

この商品は、次世代へ豊かで美しい海を引き継ぐために、海を介して人と人がつながる日本財団「海と日本プロジェクト」と、「島に学ぼう」を合言葉に有人離島の持続可能性を追求するNPO法人離島経済新聞社、豊かな海と日本の食文化を未来につなぐことをミッションに活動する Chefs for the Blue の連携により誕生しました。島々の未利用魚や低利用魚を活用したサステナブルなメニューを有名シェフ監修のもとお届けします。

監修者情報



ミシュランの星も獲得する恵比寿のフレンチ「アムール」の後藤祐輔シェフ監修。与論島のテングハギを、食べ応え抜群の、フレンチポール入りオニオンスープに仕上げました。

お届けします。

鹿児島県最南端の島・与論島は、ソフィカやアゾロなどの漁業が盛ん。ユニークな姿をしたテングハギは、美味しければ下処理にコツがいるため、店頭に並びにくいお魚です。そんなテングハギを島の漁師さんと与論町漁協の連携により美味しく

恵比寿のフレンチ「アムール」の後藤祐輔シェフ監修

わたしはハンバーグが大好き
でもアムールでアムールシェフの
オニオンスープとオニオンソースは
わたしはとてとて大好きなの？
どうしてアムールはアムールなの？
それにわたしはアムールはアムールと
とりにつかいたいーっ！！いかにアムールの
ぶっかけサンドイッチ？
みんなわたしもシェフが
おいしいスープにしてくれたの
うれしいな
おこしくたすアムールがアムール

ぷりぷり食感の
フィッシュホールと
きのこの食感が
たのしい
オニオンスープに
山椒が香る
ごちそうスープ
どうぞ召し上がれ

海と島と魚たち
みんなうれしい ごちそう便

与論島テングハギボールと
きのこのオニオンスープ

