

愛媛・南予の日本農業遺産を柑(感)じる新メニュー  
一覧表

◆清家 修平 シェフ ( レスパスコーポレーション利楽 総料理長 ) 【東温市】

通番	料理名	使用柑橘	販売予定・お問い合わせ先など
1-1	宇和島サーモンのマリネ 自家製ピクルスのカクテル仕立て	みかん	○11月下旬より、店舗で提供予定  【住所】 東温市見奈良1110 【電話番号】 089-955-1126
1-2	媛っこ地鶏むね肉 海老ムースのスタッファー 内臓とともに	レモン	
1-3	河内晩柑コンフィチュールのためのスコーン (ニノズコンフィチュールとのコラボ)	河内晩柑	


◆近藤 和之 シェフ ( パンのある暮らしPutit Paris オーナーシェフ ) 【松山市】

2-1	みかんシュバイツァー	みかん	○現時点で未定
2-2	パン オ ショコラ 甘夏ダイヤモンド	夏みかん	○土日祝日限定(店頭販売)  【住所】 松山市畑寺4丁目14-23-1 【電話番号】 089-916-5546
2-3	伊予灘の らぶかん (既存商品を日本農業遺産メニューとして レシピ提供)	伊予柑 清見 レモン	○土日祝日限定  (JR四国・伊予灘ものがたり車内で 限定提供中)

◆織田 尚樹 シェフ ( ベイサイドレストラン ブラン・ブルー 料理長 ) 【新居浜市】

3-1	戸島一番ブリのスモーク 柑橘のソースを添えて	みかん キャビアライム	○11/19(木)から店舗で提供  【住所】 新居浜市垣生3丁目323 【電話番号】 0897-45-4501
3-2	みかん鯛の洋風てまり寿司 伊予柑のソース	みかん 伊予柑 キャビアライム	

◆神原 佳考 シェフ ( ますや旅館 オーベルジュ オーナーシェフ ) 【今治市】

4-1	アボカドのブルーテ 柑橘ジュースのエスプーマ キャビアライム添え	みかん キャビアライム	○11/19(木)~11/30(月)「日本 農業遺産柑橘スペシャルコース」 の一部 として提供(要予約)  【住所】 今治市大西町宮脇甲1416-3 【電話番号】 0898-53-2104
4-2	酒粕とオレンジジュースのムース ニノズコンフィチュールの柑橘のドレッシングソース	みかん、ゆず ブラッドオレンジ ライム、レモン	
4-3	戸島一番ブリマリネの炙り焼き 優しいディアブル風 みかん塩の大根おろしを添えて	みかん キャビアライム	
参考 レシピ 1	みかん鯛のアラ身のブランダード タルト仕立て みかんパウダーの香りと共に	みかん	
参考 レシピ 2	みかんサーモンのパータ・ブリック包み焼き 秋薩摩芋のパルマティエ風みかん香る白ワインソー ス	みかん ベルガモット	
参考 レシピ 3	みかん鯛と戸島一番ブリの秋のスープ仕立て 地元酒粕とスパイスの香りを添えて	みかん	

◆三好 宏 シェフ ( POLPOポルポ オーナーシェフ ) 【八幡浜市】			
5-1	しらすとマーレードのピザ ゴルゴンゾーラ風味	ゆず みかん	○11月19日(木)から提供 【住所】 八幡浜市新町281-1 【電話番号】 0894-20-8001
◆佐野 栄一 シェフ ( ケーオーホテル 総料理長兼料飲支配人 ) 【今治市】			
6-1	愛媛甘とろ豚の西京焼 蜜柑の香り	みかん	○今後作成するレシピ集において レシピを提供
6-2	みかん鯛の蕪蒸し 柑橘の餡かけ キャビアライムを添えて	伊予柑 みかん	
6-3	ブラッドオレンジのマフィン	ブラッドオレンジ みかん	
6-4	ノワゼッティーヌ	みかん	
◆上野 拓真 シェフ ( 東京第一ホテル松山 料理長 ) 【松山市】			
7-1	みかん鯛のポワレ バンブランソース サンク・コンフィチュール添え	甘夏 河内晩柑 レモン	○2021年スプリングフェアの メニューとして提供予定 【住所】 松山市南堀端町6-16 【電話番号】 089-947-4411
7-2	媛っこ地鶏のソテー みきゃん南蛮風	甘平 不知火	
◆篠原 伸明 シェフ ( 欧風レストランSHINOHARA オーナーシェフ ) 【新居浜市】			
8-1	愛媛あかね和牛のシチューパン	河内晩柑	○11/19(木)から提携先のパン屋 にて店頭販売 【販売店舗名】 Boulangerie Fukusuke(パン) 【住所】 新居浜市郷1丁目3-7 【電話番号】 0897-47-5510
8-2	みかんのティラミス	みかん	○11/19(木)から当店のコースの デザートとして提供(要予約) 【住所】 新居浜市西の土居町2-17-6 【電話番号】 0897-34-2761
◆手塚 洋介 シェフ ( 道後温泉ふなや 洋食料理長 ) 【松山市】			
9-1	みかん鯛の塩みかんマリネ キャビアライムを添えて	みかん キャビアライム 河内晩柑	○2021年1月14日頃からディナー コースの一部として提供予定
9-2	みかん鯛のア・ラ・ヴァプール 塩みかん(完熟)のブル・ブラン	みかん	【住所】 松山市道後湯之町1-33 【電話番号】 089-947-0278
9-3	愛媛あかね和牛もも肉(イチボ)のロティ 伊予柑風味のソースピガラード	伊予柑 みかん	