

2019/11/01 道央 (江別)

江別産食材の魅力を首都圏の企業に向けてPRする「美味しい江別ナイト2019」が、東京都中央区のストラシ「アラッサリー

ポール・ボキューズ銀座」で開かれた。

江別の食の魅力を知ってもらおうと、市が2014年から毎年都内で開き、今



江別産食材を使った料理が並んだ江別ナイト2019の会場（市提供）

## バターや豚肉料理13品、菓子7品

回で6回目。今年は10月16日に開かれ、町村農場やオシキリ食品など市内18社が食材を提供した。

健康関連企業や食品メーカーなどから70人が参加。酪農学園大のバターを使った「江別野菜のガルニチュール」や、トンデシニアの豚肉を使った「ドリームポークばら肉のコンフィ」など料理13品、江別産小麦を使ったマドレーヌなどスイーツ7品を堪能した。

また北海道情報大の西平順副学長が「食科学と情報技術を活用したまごやか街づくり」と題して基調講演。今年から市が働き方改革の一環として導入した「立ち会議」に関して、立ち会議用机を市に提供する家具メーカー「イチムラ」の担当者を変えて経過報告も行われた。

健康に良い機能を持つ商品認定する道の「ヘルシード」(北海道食品機能性表示制度)に昨年認められた洋菓子メーカー「ベイグドアルル」の「おとろふシヨコラレアチーズケーキ」も初お披露目された。

(河田俊樹)

©北海道新聞社