

東京のレストランで「愛媛甘とろ豚」を期間限定にてメニュー提供!

3/5(金)まで、愛媛県開発の銘柄豚「愛媛甘とろ豚」を用いたコースメニューを、東京丸の内のレストラン「イル ギオットーネ 丸の内店」において、期間限定で提供中です。「愛媛甘とろ豚」の美味しさを存分に活かした、著名レストランシェフによるお料理を是非ご賞味ください!

なお、数量限定のため、予約が必ず必要です。ご注意ください。

また、今回の取り組みは、首都圏における「愛媛甘とろ豚」PR活動の一環として行うものであり、「愛媛甘とろ豚」の一般出荷販売は、本年4月中下旬以降を予定しています。

ご予約・お問い合わせ先(必ず予約が必要です。)

「**イル ギオットーネ 丸の内店**」TEL: 03-5220-2006 (<http://www.ilghiottone.com/home.html>)

(イタリアンレストラン、東京都千代田区丸の内2-7-3 東京ビル1F)

提供期間 **平成22年2月6日(土)～3月5日(金)**

提供方法 **ディナー時に提供されます。数量限定のため、詳細は予約時に問い合わせをお願いします。**

提供されるメニュー

1 やわらかく煮込んだ愛媛甘とろ豚と白菜のファゴッティーノ ショウガの泡をのせて

(バラ肉を使用した前菜メニュー、「ファゴッティーノ」とはイタリア語で「包む」という意味)



(説明)

バラ肉とそれを煮出したスープの両者で、「愛媛甘とろ豚」の旨味を余すところなく味わうひと皿。真空状態で塩をなじませたバラ肉は、ショウガ、焼きネギとともに水から3時間煮込み、蒸した白菜で巻く。煮込んだ際のスープには葛粉でとろみを加えている。「水から煮込むだけでも充分いいスープになりますが、ここにくず肉を加えるとさらに味わい深いスープになります。肉にボリュームがあるので、ショウガの泡で軽やかさを加えました。赤身のように弾力がある脂身は口中ですっと溶け、旨味として広がる。

2 コンフィにした愛媛甘とろ豚と菜の花のタリアテッレ 京七味の香り

(ロース肉を使用したパスタ)



(説明)

塩、オリーブオイルとともに「愛媛甘とろ豚」を真空フィルムに入れ、60度の湯煎で6時間かけてじっくりとコンフィにした。「脂身を極力減らさないよう、低温調理するのがポイント。仕上げに炭火であぶって脂身を焦がすことで、脂の旨みと食欲をそそる香りを引き出しました。薄くスライスすると純白な脂身とピンク色に染まった赤身の対比が美しく、口にするとしっとりとした食感が残る。タリアテッレにも、くず肉を煮出したブロードを含ませている。