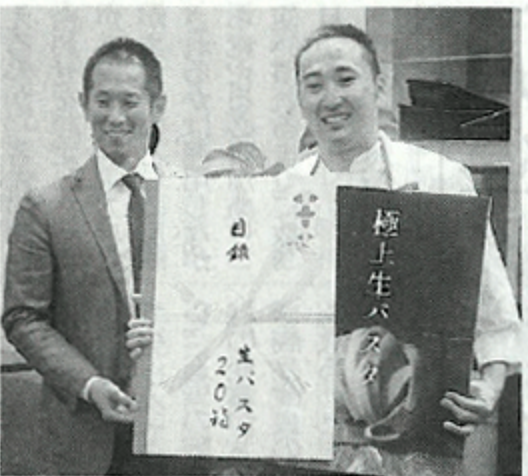


郷土生。パスタフェスタ開く

淡路種業協力



予選で優勝した園谷卓哉シェフ(右)に出雲文人淡路種業社長から生パスタが贈呈された

田政行シェフと淡路島

食材を使用した生パスタ料理対決を行った。予選では、サルディニア島のパスタ「フレークラ」と宮城産のムール貝を使ったパスタや小田原蒲鉾とわさび漬けでアレンジしたカールホナー風、淡路島産のデュラム小麦を使用したリガトーニをホ

ークラゲーの薫製パスタで風味を加えたパスタなど6品が紹介され、その中で「イタリアンBlue Garden」の園谷卓哉シェフの作った「東北の恵みく海、山、川の幸パスタ」が第1位に選ばれた。

(八木沢康之)

全日本生パスタ料理協会(奥田政行会長)は21日、「第3回全国郷土生パスタフェスタ2016」(淡路種業協力)を千葉県柏市のオークビレッジ柏の葉で開催した。

全日本生パスタ料理協会は、全国各地域の生産者、シェフ、食品関連企業が連携と融和を図りながら、地元食材を生かしたパスタ料理開発に伴う1次産業の活性化の取組みを推進するとともに、郷土パスタ関連の総合力向上を目指すことを支援する団体。年に一度「全国郷土生パスタフェスタ」を開催し、ご当地生パスタの魅力を発信している。

今回は全国各地から

6人のシェフが集い、淡路種業の生パスタ各種と郷土の食材を使った創作メニューを調理実演し、フードアナリストや企業関係者など10人の審査員の試食審査によって決勝進出者を決定し、決勝では奥