

芸術鑑賞会特別献立

HACHI♡コラボ



POINT 1

「HACHI 黄金比率ハンバーグ」

HACHI の黄金比率ハンバーグは、牛肉7:豚肉3の黄金比率で、肉汁たっぷりのジューシーなハンバーグです。またハンバーグにはかかせないデミグラスソースも HACHI さんから直伝のレシピをいただき再現しています。



POINT 3

「HACHI のクレソンサラダ」

HACHI のサラダには欠かせないクレソンは、名取市上余田のクレソン農家の渡辺兵助さんが育てたものです。宮城県内で販売されているクレソンの9割が渡辺さんの育てたものだそうです。そしてなんと、渡辺さんは宮農の卒業生!!というご縁もあり、今回は無償でクレソンを提供していただきました。新鮮でとてもおいしいクレソンです。



POINT 2

「HACHI のナポリタン」

HACHI のナポリタンといえば太さが 2.2mm の極太麺です。イタリア料理店をはじめパスタ専門店でも 2.2mm の太麺はなかなか見かけません。今日は HACHI さんから購入させていただいた麺を使っています。またナポリタンの決め手となるトマトソースも HACHI オリジナルソースです。



POINT 4

「HACHI のお味噌汁」

HACHI のお味噌汁に使われている味噌は、宮城県登米市にある「ヤマカノ醸造」さんの「登穀」と「米こうじ」の2種類の味噌をブレンドしているそうです。今回はヤマカノ醸造さんから同じ味噌を購入し、登米の特産品である油麴を使って HACHI のお味噌汁を再現しています。



今回の企画はレストラン HACHI 様をはじめ、クレソン農家の渡辺さんなど、様々な方からご協力をいただき、実現することができました。感謝の気持ちでいただきましょう。

HACHI × 自啓寮