

2月のフェアで提供するしりべしコトリアードを披露する店主たち



管内食材のスープ 味比べ

コトリアード 来月フェアへ試食会

フランス北西部、ブルターニュ地方の郷土料理コトリアードをアレンジし、後志管内でとれた海産物や野菜などを使ったスープ「しりべしコトリアード」を提供するフェアが2月1〜23日、小樽市と留寿都村のレストランやホテルなどの10店舗で開かれる。15日には試食会が行われ、関係者が各店の味を確かめた。

フェアは「しりべしコトリアード推進協議会」が主催し、今回で9回目。スープには後志産の魚介類、魚のすり身、野菜、果物など使う。食材の産地や種類、調理方法などに共通のルールを設けた上で、各店が独自のアレンジを加えている。市内の洋食店「オステリア・イル・ぴあつと・ヌオーボ」で行われた試食会では、5店舗のスープが提供され、招待された関係者17人が各店の味を食べ比べた。同協議会の兼崎義明会長(64)は「今回は最多の10店舗が参加する。1店でも多く訪れて」とPRする。

参加店舗は同協議会のホームページで確認できる。問い合わせは同協議会、電話0134・25・9191へ。

(栗栖維意)