



ハマドンナ・カゴメ(株)共同企画

“道産子トマトパッツア”講習会

浜のかあさん&ハマドンナがトマトパッツアに挑戦！！

とき 9月1日(木)15:00~17:00
ところ AKARENGA-CAFE
(道庁本庁舎最上階)

協力 AKARENGA-CAFE

あいさつ 小野寺水産林務部長及びカゴメの大西支店長



第一部 勉強会

1 使用する魚介類のPR など 胆振、留萌、檜山振興局



2 トマトの効能、魚介類との相性 カゴメ(株) 北海道支店 長谷川さん



第二部 調理実演

小野寺部長の



ソイとアサリの
トマトパッツア



まずは、小野寺部長がお手本を見せます。
素材は浜益産のマソイと根室産アサリ



胆振は苫小牧のホッキ貝とサラガイを使用。
ホッキ貝を茹ですぎないのがミソ。
隠し味に白ワインも入っています。



留萌はタコとエビとホタテを使用。
見栄えを考え、殻付ホタテガイを最後に投入。



檜山は根ボッケの開きを使用。
当日参加できなかった地元振興局に代わり、元檜山の職員が調理を担当。

試食&講評

「簡単」「おいしい」「作ってみたい」との声が皆さんから聞かれました。



漁協女性部のみなさん、カゴメ(株)さん、AKARENGA-CAFÉさん、ご協力ありがとうございました