



# 地元の食材まるごとフレンチ

中学校卒業生を祝い励ます会 ～テーブルマナー～

池田町では、中学校を卒業する生徒を祝いこれからの人生を励ますとともに社会人としてのテーブルマナーを習得する目的で行われ、今年で50回目を迎えました。池田町出身の皆さんでしたら経験しているのではないでしょうか？さて、この度、現在の中学校卒業生を励ます会で提供されている料理を皆さんに食べてもらおうと企画しました。池田町の農畜産物をふんだんに使った料理を食べてみませんか？

ディナー営業のみ観ることができるワイン城からの景観と地元の食材を楽しみませんか？

場所：いけだワイン城レストラン (池田町清見83-4) 完全予約制：当日の3日前まで

日時：令和4年3月26日(土)・4月2日(土) ディナーのみ17:00～20:00 (LO 19:00)

メニュー：肉料理は3品より1品お選びください。それぞれ価格が異なります。

ウエルカムドリンク 100%ぶどうジュース

オードブル 池田町産ネバリスターのムース

パン バゲット

スープ 池田町産インカのめざめのポタージュ

魚料理 ドナルドサーモンのポワレ アンチョビソース 池田町産豆2種の煮込み

肉料理 いけだ牛サーロインロティ or 十勝牛フィレロティ or 鹿ロースロティ 山幸の赤ワインソース  
池田町産つくねいものドフィノワーズ 池田町産山わさび添え

デザート ブランデー原酒のテリーヌ・ドウ・ショコラとマカロン



ワイン城からの夕景

いけだ牛コース：6,000円(税込) 十勝牛コース：5,000円(税込) 鹿コース：4,000円(税込)

ご予約は、一社いけだワイン城 015-578-7857(レストラン直通) 当日の3日前まで

## JA十勝池田町イチオシ!!

地元の農畜産物おいしいっしょ～

### 地元の食材紹介



#### ネバリスター



従来の長いもより粘りが強い、きめが細かい、貯蔵性が高い、甘みが強いなどの特徴をもちます。

カンタンレシピ

とろろ焼き、お味噌汁

購入はAコープ高島店  
セーコマート池田店で

#### つくねいも



長いもと比べて白く粘りが強く肉質がきめ細やかで濃厚な風味が特徴です。

カンタンレシピ

チヂミ風ねぎ焼き

購入はAコープ高島店  
セーコマート池田店で

#### 山わさび



稀少な蓋派山わさびは品質・味・香りに定評があり地元料理店にも使用されています。

カンタンレシピ

ホカホカご飯に乗せ山わさび醤油で

購入はAコープ高島店  
セーコマート池田店で

#### インカのめざめ



サツマイモや栗に似た強い甘さと、濃い黄色が特徴です越冬することでグッと甘みが出てきます。

カンタンレシピ

ポテトフライ、じゃがバター

購入は直接JA(農産課)に注文いただき対応できます。  
(詳しくはJA十勝池田町のHPを検索)

#### 白目大豆



大豆は、古くから栽培されている日本古来の作物です。大豆のヘソの部分が白ければ白目、黒いものは黒目大豆と呼ばれます。

金時豆



いんげんまめの代表的な種類です。金時豆は粒の形がよく、味も良いことから煮豆にするのに最も適した豆で、洋風な煮込み料理にも用いられます。

購入は直接JA(農産課)に注文いただき対応できます。  
(詳しくはJA十勝池田町のHPを検索)

#### いけだ牛



程よい霜降りでありながら余分な脂肪が少なく、和牛ならではの風味がとても豊かでジューシーで柔らかさが特徴です。

みんな大好き!

焼肉・すき焼き、サーロインはステーキで

購入はJA事務所前で年4回程、販売を行います。

※今回の料理で使用のドナルドサーモン、山幸、ブランデー原酒は池田町産の特産品です。

主催：池田町観光協会



協力：十勝池田町農業協同組合



一般社団法人いけだワイン城



【発行：池田町西1条7丁目11 ☎572-2286】

【池田町利別本町1 ☎572-3131(代)】

【池田町清見83-4 ☎578-7850(代)】