



記 者 配 布（発表）資 料

発信年月日：平成28年12月1日

所属部課		館 長	担当職氏名	連絡先	TEL 0837-23-1181
長門市 中央公民館		財満 俊夫	財満 俊夫		FAX 0837-22-3648
件 名	「チームNGT」が長門市産の食材を活用したロシア料理5種を披露！ 長門の明日を考える会「長明塾」で試食会を行います				

市や関連団体のまちづくりの取組を学ぶため、地域住民を対象に年4回開催するセミナー「長門の明日を考える会『長明塾』」において、このたびは長門市中央公民館登録の社会教育団体「チームNGT」協力のもと、長門市産の食材を活用したロシア料理5種の試食会を行います。

記

- 1 日 時 平成28年12月6日（火）19：40～
- 2 場 所 長門市物産観光センター2階会議室（長門市東深川1324番地1）
- 3 内 容 長門市職員の有志団体「チームNGT（所属40人）」が開発した、長門市産の食材を活用したロシア料理を試食。会のはじめに、同団体の西原秀卓（にしはらひでたか・40歳）代表が各メニューの紹介を行います。
- 4 メニュー
 - ・長州ながと和牛のビーフストロガノフ
 - ・ぴよシキ（長州どりの鶏チャーシュー入りピロシキ）
 - ・仙崎かまぼこ・長州どりのオリヴィエサラダ
 - ・長門市産いちごのジャムを使ったブリヌィ
 - ・ゆずきちコーヒー※料理の詳細などは別紙のとおり
- 5 参 加 者 平成28年度「長明塾」の受講生 約30人
※20歳以上の市民から公募、受講生は年4回のセミナーに参加
- 6 備 考
 - ・長明塾は「学習会」と「賞味会」の2部構成で実施
 - ・当日は同会場にて18：30から、「学習会」として在宅介護に関する講演会や健康体操を実施
 - ・学習会終了後、「賞味会」として上記メニューの試食を行います
- 7 問い合わせ
 - ・「長明塾」に関する問い合わせ 長門市中央公民館 TEL 0837-23-1181
 - ・チームNGTに関する問い合わせ
チームNGT広報・普及部会（担当：田中輝）TEL 0837-23-1117 または 080-1647-1935

■メニューの概要

◆長州ながと和牛のビーフストロガノフ

牛肉を使った代表的なロシア料理を長州ながと和牛で作ります。炒めた牛肉と玉ねぎにスメタナ（ロシアのサワークリーム）で味付けを施し、マッシュポテトといっしょにいただきます。長門産の味噌を仕上げに入れることにより、日本人にも食べやすい口当たりの良さを実現しました。



◆ぴよシキ（長州どりの鶏チャーシュー入りピロシキ）

ロシアの総菜パンの具材に、チームNGTが開発したご当地ラーメン「ながとりめん」の鶏チャーシューと煮卵を入れます。牛肉を入れることが多いピロシキに鶏肉を入れたことから「ぴよシキ」と名付けました。ピロシキというと、日本では油で揚げたものがよく見られますが、今回はロシアでは一般的な焼きピロシキとしています。



◆仙崎かまぼこ・長州どりのオリヴィエ・サラダ

ロシアはポテトサラダ発祥の地といわれています。これは茹でたじゃがいもをマヨネーズで和え、ピクルスを入れたサラダで、具材に仙崎かまぼこを使ったものと長州どりのむね肉を入れたものの2種類を作ります。



◆長門市産いちごのジャムを使ったブリヌィ

ロシア風のクレープ。スメタナと長門市産のいちごを使ったジャムを包んでいただきます。



◆ゆずきちコーヒー

ロシアで親しまれている「レモンコーヒー」をモチーフとし、砂糖入りのコーヒーに長門ゆずきちの輪切りを浮かべました。長門ゆずきちの酸味と香りが、コーヒーの苦みとよく合います。



※そのほか、ロシアのりんごのケーキ「シャルロットカ」、ロシア・日本の国旗・長門市の市旗を表現したクッキーも作ります。

■メニュー作成までの経緯

- ・10月中旬 メンバーからアイデアを募集（計10アイデア）
- ・10月28日（金） 役員会議で方針（教室の開催・試作会の開催）を決定
- ・11月1日（火） 役員会議で試作メニューを決定
- ・11月7日（月） ピロシキ教室を開催、メンバー15人が生地から作り方を学習
- ・11月26日（土） メンバー15人が上記メニューの試作会を実施