

## ■ご参考資料／試食会レポート

### ●試食会の模様について

試食会は、料理人から新川地域の食材のすばらしさ、調理のこだわりなどについて、熱く語る中行われた。参加者から料理人への質問や感想のやりとりがなされるなど、終始なごやかな雰囲気であった。

### ●参加者コメント

参加者(20代男性)「知り合いがいるので、何度か魚津を訪れたことがあったが、今回の試食会で、更に魚津が好きになった。ただ、まだまだ魚津のことは知られていないと思うので、もっとローカルな部分のプロモーションに力を入れて欲しい。」

参加者(40代女性)「幻魚を初めて食べたが、ふわふわの触感で美味しかった。今度はシンプルな郷土料理も食べてみたい。」

参加者(50代女性)「魚津市のそれぞれの食材を活かす工夫がされたコース料理だった。料理人の魚津に対する熱い思いも伝わってきて、魚津市に非常に興味をもった。」

参加者(60代男性)「魚津市は宣伝が足りないのでは。宣伝が上手にできればもっとブレイクすると思う。」

### ●冬のコース料理や当日の様子



写真左上から順番に、「コース料理 全体写真」、「Amuse-bouche 汐ぶりと干し柿のかんざし」、「前菜 冬の痛風と根菜のテリーヌ」、「お造り 三種盛り」、「椀物 紅がに真薯菜の花柚子-えび出汁具汁クリーム仕立て」、「焼物 イノシシの塊、藁で焼いて」、「揚物 幻魚の竜田揚げ」、「御飯 魚津寒ハギの肝味噌だし茶漬け」、「デザート 富山県産米「富富富」の塩カスタード最中」、「料理人が調理や食材のこだわりを説明する様子」