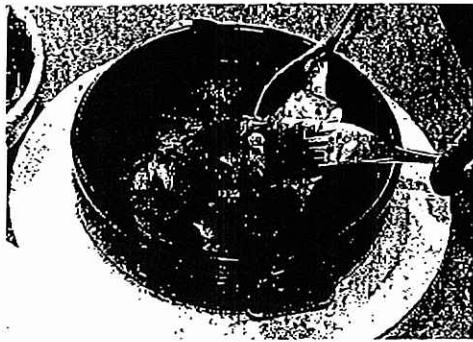


登別名物に焼きカレー

近海マダラ・地場産チーズ生かす

近海産マダラと地場産チーズを使った焼きカレーを「ご当地グルメ」に。登別市の水族館「登別マリンパークニクス」が、登別の名物料理にしようと新たなメニューを考案し、市内の飲食店にレシピなどを提供する。

「タラとチーズの焼きカレー」を作ったのは、同マリンパークのレストラン調理長、松尾隆幸さん(37)。「ご当地」を意識し、登別近海でとれるマダラと、市内の



登別の「ご当地グルメ」を目指すタラとチーズの焼きカレー

水族館のシェフ考案 レシピ飲食店へ

「のほりべつ酪農館」が製造するナチュラルチーズを使った。

タラは骨を取ってぶつ切りにし、下味を付けて表面を焼いている。これにスープカレーなどをアレンジして淡泊なタラが負けないよう工夫したカレーソースをかけ、チーズを載せてオーブンで焼いた。試食した同市の小笠原春一市長は「タラの味がしっかり出ていてカレーとも合い、いけると感じた」と話す。

早ければ今月末からレストランで1日20食程度、780円でメニュー化する。そして、近隣の苫小牧のホッキカレーや室蘭のカレーラーメンといった名物に育つよう、市内の飲食店にレシピやノウハウを提供する。

「タラの調理自体はシンプル。各店が自前のソースを生かすことで個性も出せるのでは」と松尾さん。マリンパークの桂政勝総支配人は「地域のグルメにしていくためにも市民に認知されるようになっていきたい」と話している。

(島田賢一郎)