

第2部 ランチ交流

～ 福島県産食材等を使った 和洋中 Buffet メニュー ～

<フランス料理>

麗山高原豚の自家製ロースハムとギリシャ風野菜マリネ
パンネ入りポテトサラダミモザ風オロールソース
小女子の唐揚げとキャベツのサラダ 色々茸のマリネ
うどとやまのいものサラダ梅肉ドレッシングソース水菜添え
春菊と人参のケーキサレと小松菜と椎茸のキッシュパイ ほうれん草入りフォカッチャ
南瓜の冷製ポタージュ 菊芋の温製クリームポタージュ
蛸とトマト煮込みココットチーズ焼きメルバトースト添え
麗山高原豚のブレゼ アンシェンヌ風
福島牛ローストビーフ ～カービングサービス 北あかりのフリット添え大根おろしポン酢ソース～
会津産コシヒカリのライスプディング 苺のミルフィユパイ
あんぽ柿のタルト スイートポテト

<中国料理>

花海老のチリソース 蛸とニラの四川風炒め
会津地鶏のブラックビーンズ蒸し 白身魚の唐揚げ、いろいろ茸あん
麓山高原豚のスプタ 会津コシヒカリのチャーハン
海鮮あんかけ焼きそば 麓山高原豚と大根のスープ、山椒風味

<日本料理>

さつま芋 じゃが芋 里芋 ずわい蟹茸あんかけ
あんぽ柿煎りだし巻き玉子 青海苔あん
鯖焼タタキ だいこん にんにく あさつき トマト しそ クレソン ポン酢
麓山高原豚しぐれ煮 ぜんまい信田巻き 南瓜 人参 春菊 美味あん
ふきのとう うど ヤーコン天麩羅 レモン 塩
福島牛しゃぶしゃぶ 胡麻だれ 大根 人参 水菜
蛸 小女子 青蓆御飯

<ドリンク>

コーヒー 花梨ティー

食材等を御提供くださった皆様

◆ JA福島中央会 様

会津産コシヒカリ、福島牛、麓山高原豚、さつまいも、じゃがいも、さといも
やまのいも、かぼちゃ、春菊、にら、椎茸、だいこん、かぶ、人参、ごぼう
たまねぎ、ヤーコン、菊芋、白菜、キャベツ、ほうれん草、小松菜、水菜
チンゲン菜、ター菜、あさつき、ブロッコリー、トマト、しそ、なめこ、ひらたけ
きくらげ、ふきのとう、いちご、あんぽ柿

◆ 株式会社会津地鶏ネット 様

会津地鶏

◆ 穂波街道 緑のイスキア 様

花梨ティー

◆ 株式会社東北萬国社 様

コーヒー

◆ 株式会社シベール 様

ラスク（分科会での御提供）

★ 昼食会場内にて、宮城・山形・福島3県の頑張る女性達を紹介するパネル展示も行っておりますので、どうぞご覧ください。