

熊毛のさかな魅力発見フェア

平成31年3月7日 熊毛支庁

平成31年3月1日に、東京都渋谷区にあるビストロ イル・ド・レ（鹿児島食の匠で料理の鉄人 坂井宏行氏プロデュースのお店）で、「熊毛のさかな魅力発見フェア」と銘打ってディナーイベントを開催しました。

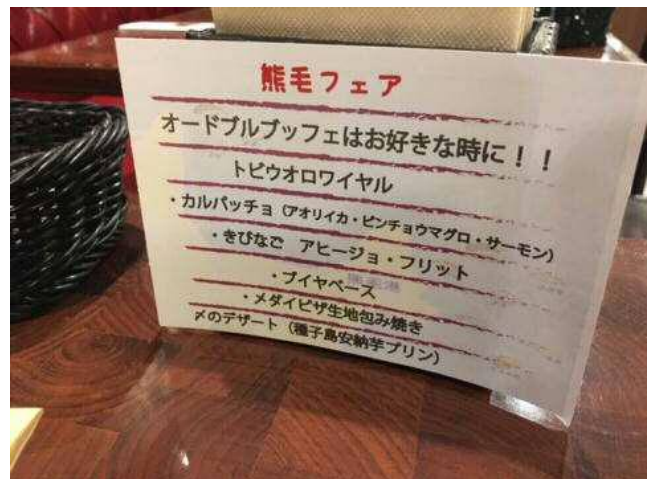
熊毛で水揚げされたメダイ、キビナゴ、トビウオ、アオリイカ等を使い、アオリイカのカルパッチョやキビナゴのアヒージョ、トビウオ（すり身）の洋風茶碗蒸し等の7品が提供され、メダイのピザ生地包み焼は坂井シェフ自ら取り分けてサービスされました。

ほぼ満席の55名の来店者には好評で、今後イベントの継続をお願いされました。

このイベントを契機に熊毛のさかなの認知度向上と販路拡大を期待します。



ビストロ イル・ド・レ店前



メニュー



坂井シェフ取り分け



キビナゴアヒージョ