



おすすめ! vol.13
県産農産物

赤身が強く味が濃い。
際立つ脂のうま味

彩の国黒豚

シェフ 下村 優太さん

川越薪火料理 in the park(イン・ザ・パーク)

① 川越市脇田本町8-1 U PLACE2階
② 朝 食 6:30~10:00
ランチ 11:00~15:00(平日)、11:00~16:00(土日祝)
カフェ 15:00~17:00(土日祝のみ)
ディナー 17:00~21:00(日~水)、17:00~22:00(木~土)
休 なし



プロが惚れた
埼玉食材



Interview 肉の濃い味わいを生かす薪火。燻る香りが「スパイス」に

川越駅西口からデッキを歩くと、記憶をくすぐる匂いが漂ってきます。何だか懐かしい、燻る香りの先には、「川越薪火料理 in the park」があります。ここでは埼玉県のブランド豚「彩の国黒豚」を薪火グリルで楽しめます。

「彩の国黒豚」の特長は、肉質の柔らかさと歯切れの良さ。「肉は赤身が強くて、味が濃い。脂にもうま味がしっかりとあってとにかくおいしい。味の強さが、薪火の香りと相性抜群です」と、シェフの下村優太さんは惚れ込んでいます。

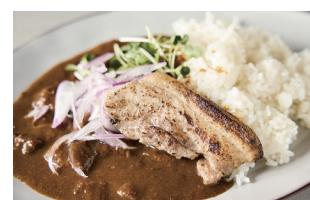
薪火料理では、燃え立つ炎の勢いと、勢いが収まった熾火の温かさを巧みに使い分け、食材のおいしさを引き出します。

炭火やオーブンなど他の熱源との大きな違いは、薪に水分が多いこと。「薪の水分が料理に一層香りをのせてくれる」そうです。

肉と薪火の調和を楽しめる逸品が、「彩の国黒豚の薪火グリル」。脂が滴り落ちると上質な脂を含んだ炎が立ち、肉が香りをまといます。焼けた脂と薪火の香りが芳醇な風味となり、口の中にはんのり

と広がります。「香りは“記憶のスパイス”。心に残る薪火の香りと風味に負けない味の強さが『彩の国黒豚』の魅力です」と、下村さん。

自宅で手軽に楽しむなら、しゃぶしゃぶがおすすめ。「『彩の国黒豚』は味が濃いので、十分に魅力を味わえます」。シェフが惚れ込んだ味を、どうぞ召し上がれ!



「薪香る彩の国黒豚の和風カレーライス」



川越産のニンジンやホウレンソウ、ネギ、所沢産のヤーコン、カラ大根と一緒に、茎わさびとバジルのソースでいただく「彩の国黒豚の薪火グリル」



記事ロング
バージョンは
こちら