

ミート・コンパニオンが「DANRAN亭 鉄板バル」オープン
ミート・コンパニオン(阿部昌史社長)はこのほど、東京都立川市に「DANRAN亭 鉄板バル」をオープンした。同店では「さくらチップの燻製 TOKYO X ロース厚切り」をはじめ、食肉卸会社直営だからその高品質で安全・安心な国産和牛や熟成牛、立川の生産者がつくった野菜を使った料理などを、モダンでシックな店内でゆったりとしたくつろぎ空間を堪能しながら楽しむことができる。「さくらチップの燻製 TOKYO X ロース厚切り」は、上質な赤身と脂肪がほどよく混ざった肉質と、口当たりのよさとジューシーな脂身をもつ、幻の豚肉「TOKYO X」のロースの表面をカリッと鉄板で焼き上げ、さくらチップで燻製した。素材の旨みと燻製風味のバランスが絶妙の逸品。そのほか、黒毛和牛の「サーロインステーキ」「サーロイン鉄板焼きしゃぶ」、さらに地元立川で育てられた中心にした「グリルやさいのバーニヤカウダ」など、さまざまなかだわりのメニューを取りそろえる。

【店舗概要】住所〒190-0023 東京都立川市柴崎町3-10-4
コーラル立川2F▽電話042(540)0229▽FAX042(540)0229▽営業時間〓午後5時~11時(ラストオーダー午後10時)▽定休日〓日曜。

日本料理技能と日本産食材サポーター店認定へ運用団体決定―農水省
農水省はこのほど、海外における「日本料理の調理技能の認定」および「日本産食材サポーター店の認定」にかかわる運用・管理団体、ロゴマークを公表した。同省は日本食・食文化の海外発信を強化する観点から、4月に「日本料理の調理技能の認定に関するガイドライン」と「日本産食材サポーター店の認定に関するガイドライン」を制定。ガイドラインに定める運用・管理団体として、日本料理の調理技能認定関係は、(株)ティー・オー・ダブリュー、(株)和食人材プラットフォーム、特定非営利活動法人日本食レストラン海外普及推進機構の3団体。日本産食材サポーター店認定関係は、既報のとおり独立行政法人日本貿易振興機構(ジェトロ)のほか、日本食レストラン海外普及推進機構の2団体を決定した。

日本料理の調理技能の認定は、日本料理に関して適切な知識・技能を有する海外の日本食料理人を育成し、海外で日本食・食文化と日本産農林水産物・食品の魅力を適切かつ効果的に発信するため、海外の外国人日本食料理人の日本料理の知識と調理技能が一定のレベルに達した人を認定。日本産食材サポーター店の認定は、海外需要を拡大し輸出促進を図るため、日本産食材を積極的に使用する海外の飲食店や小売店を認定するもの。今後、それぞれの運用・管理団体による本格的な取り組みが開始される。