

第10回

羊蹄山麓味覚フェスタ!

F I N A L



十一月三日、「第十回 羊蹄山麓味覚フェスタ」がニセコ町ヒルトンニセコビレッジで開催されました。豊穡な後志・羊蹄山麓の地元食材を後志管内の実力派料理人が腕をふるった沢山の料理が味わえる、今年で十周年を迎える恒例のフードフェスタです。老若男女誰でも虜にしてしまう、素敵な料理とデザート・ドリンクや、更に数々の趣向を凝らしたおもてなしの数々に、約六百人もの方々が、素晴らしき満腹なひとときを堪能しました。今回は、その模様をご紹介します。





半身丸ごと！  
ローストポーク



羊蹄山麓味覚フェスタ！  
FINAL



職人技も目の前で堪能



BGMIは生バンドの演奏



マグロの解体ショー。解体後、会場に  
振る舞われました。



目で見ても美しく、  
美味しい料理の数々。



スイーツも盛り沢山



10年間の感謝をおもてなしに換え、そして、料理にこめて。・・・それは、平素と変わらない心遣い。



未来に向けて。

「羊蹄の恵みと出会いに感謝」

羊蹄山麓味覚フェスタ！ サブタイトル



上村シェフの根野菜と魚介のトマトスープ

# 親子料理教室

## シェフの技を伝授！

羊蹄山麓味覚フェスタ開催前には、フェスタチケット購入者で事前予約された方々による「親子料理教室」も併催されました。テーマは「地元の野菜で家庭料理を500%美味しく！ニセコ三大シェフ夢の饗宴」と題して、家庭料理を更に美味しくする技をニセコの三大シェフが伝授。親子でシェフの技を会得すべく、みなさん説明に聞き入っていました。



小川シェフの真狩村ハーブポークのフォカッチャサンド  
ニセコ味噌風味 ポテトフォンダン添え



村瀬シェフの人参入りシフォンケーキ



斯くて、羊蹄山麓味覚フェスタ！は幕を閉じる。そして・・・



北海道倶知安農業高等学校のブースと当校で研究開発された「ぼてぶりん」



会場のヒルトンニセコビレッジとその遠景

# あらたな、味の宴

～ステージ～ へ、つづく・・・

※「羊蹄山麓味覚フェスタ」は従来までのスタイルでの開催としては、今回で最後ですが、今後は、羊蹄山麓味覚フェスタの後を受けて、あらたな、継続・発展的な催しの開催が計画されています（開催未定）