

# 「食の座談会」の提案から生まれた 雪蔵とうやあか毛和牛サンドコロッケ いよいよ4月10日販売!!

「食を通して町を一つにしよう!!」を目的に4回実施した座談会ですが、のべ約150名もの方にご出席頂き誠にありがとうございました。様々なご意見を頂きましたが、その提案を受け開発中だった、地場食材を使ったコロッケがいよいよ発売になります。また四季折々の食材を紹介したいとの意見を反映して現在、洞爺湖「食」の四季キャンペーンを一年間実施中。今後も皆様のご意見を取り入れた事業を企画したいと考えていますので、ご協力、どうぞよろしくお願い致します。



雪蔵とうやあか毛和牛  
サンドコロッケ提供施設一覧  
洞爺観光ホテル、  
わかさいも本舗「仙堂庵」、  
ゆうもあ亭、岡田屋、  
セブン・イレブン洞爺湖温泉店、  
有珠山ロープウェイ、  
道の駅「とうや湖」、  
とうやマルシェ他。

地元食材にこだわったコロッケを  
販売してくれる店舗募集中!!



## かわら版

10

洞爺湖温泉  
観光協会  
食事業委員会  
☎75-2446

食を通して  
洞爺湖を一つに!!

### 雪蔵じゃがいも「とうや」

雪蔵とはその名の通り雪を利用した野菜貯蔵庫で、JAとうや湖では平成21年新設。作物は0近くなるとデンプンを糖に変え、凍結を防ぐため細胞内の細胞液を濃くする「自己保存機能」が働きます。

溶け出す雪水の影響で湿度が保てるため乾燥を防ぐ利点もあり、雪蔵でじっくり寝かせることで



野菜はより美味しくなります。「とうや」の名前がつくじゃがいもはどんな料理にも合う万能選手で、コロッケにも良く合います。

### とうや湖あか毛和牛

洞爺湖の高台で飼育される「とうや湖あか毛和牛」はあか毛和牛の代表的な産地である九州産・四国産を母牛とし、親子放牧で大切に育成。

羊蹄山を望む豊かな自然の中で母乳を沢山飲み、ストレスなく育った仔牛は免疫力の強く健康的。

肉の美味しさの素とされるアミノ酸やイノシン酸を豊富に含み、赤身本来の旨みを味わえるのと



ともに、適度に霜降りが入っていると思う以上にジューシーな味わいを楽しめます。