

## グリル素材

| 品目      | 原産国・産地                |   |
|---------|-----------------------|---|
| Seafood |                       |   |
| サーモン    | チリ産（養殖）               | 脂ののった養殖のアトランティックサーモン。<br>塩コショウでシンプルにグリルしました。<br>お好みのソースでお召し上がり下さい。                  |
| シュリンプ   | ネシア産<br>クタイガー<br>（養殖） | クルマエビ科のエビの一種。<br>加熱すると鮮やかな赤色になり、歯ごたえと旨みが楽しめます。<br>ガーリック風味にグリルしたシュリンプをレモンバターソースでどうぞ。 |
| ロブスター   | キューバ産                 | スパイニーロブスターと呼ばれる伊勢海老と同じ仲間。<br>身が比較的柔らかめで、繊細な料理に好まれています。                              |
| 穀物      |                       |   |
| あきたこまち  | 秋田県                   | コシヒカリを受け継いだ味の良さと、もちもちとした粘り気のある食感が特徴です。小野の里に生まれたとされる「小野小町」にちなんで「あきたこまち」と命名されました。     |