



贈答品にオススメ。

採れたてのいちご400g以上で
¥1200～。
詳しくはベリふるHPで。

www.berry-wonderful.com/
いちごジャムは吉山ピアンコ店頭でも
販売しております(¥600)

全てはバランス。やっていることが、ベリふるの味になる。

みずみずしく、中まで赤いいちご。ハウスの中は高設栽培のため、中に入ると目の前に広がるいちご、いちご、いちご。そんないちごを栽培しているのは、元海上自衛隊という経歴の山本浩一さん。呉、舞鶴、青森、と勤務ののち、結婚を機に辞して広島に戻った。しかも農業をやると決めて。いちご農園を始めたのは、2011年2月のこと。何をしようか…そう考えたとき思いついたのは、奥さんの大好きないちごを作ることだった。廿日市のいち

ご農園でノウハウを学んだが、設備が追い付いていない中のスタート。「自分で失敗しないとわからない。まわりにはいろいろ言われます(笑)」と話す通り、最初は上手いかなかった。それから試行錯誤をくり返し、やっとわかってきた。山本さんが行っているのは、天敵農法。虫は虫で制し、害のない虫は駆除しない。この天敵農法で使う虫を、「かわいくてしょうがない。たよりにしています。」と愛でる。化学農薬、化学肥料を使用しない、特別栽培のいち

ご。今シーズンは2月下旬からを予定している。アドバイスや、他のやり方も勿論だが、何かひとつを真似たからと言って、同じにはならない。作物は、偶然がほとんど。まわりの要因が作るもの。そして、やっていることが、ベリふるの味になる。「晴れ続きよりは、雨が降った次がいいこともある。」全てはバランス。人生においても、同じことが言えそうだ。山本さんのBerry Wonderful=ベリふるは、これから旬をむかえる。

吉山の旬

パエリコで作るドライカレー

パエリコだから
仕上がりがおどろくほど
パラパラ

残ったカレーで
アレンジしても
OK



特別栽培米
だから体にもやさしい。

パエリコ米 … 2合	ピーマン … 1個
鶏き肉 … 100g	カレー … 20~30g
ニンニク … 1片	レーズン … 適量
生姜 … 1片	塩・コショウ … 適量
玉葱 … 1個	ガラムマサラ … お好み

1. パエリコ米は研がずに炊飯器で炊く
※普通のお米より水を少し少なめにすると良い
2. ニンニク、生姜、玉葱、ピーマンをみじん切りにする
3. ニンニク、生姜、玉葱を少量の油で炒める
鶏肉を加え塩・コショウをしてよく炒める
4. カレーと水少々を加え弱火で煮詰める
5. 炊いたパエリコ米とピーマンを加え、焦がさないようによく混ぜあわせる
6. 火を止めレーズンを加えるとできあがり!!!
お好みでガラムマサラをかけるとおしゃれに

お土産や
プレゼントにも
いかがですか



EVENTOS's original

吉山バジルのドレッシング (写真左)

吉山ピアンコと本物のお酢を造り続けるセンナリさんが自然素材にこだわって作り上げた贅沢ドレッシングです。

200ml …… 税込650円

パエリコ (写真右)

香りが良く、味が絡みやすいことが特徴で、ピラフやパエリアに適しています。

300g(2合) …… 税込500円

イベントス情報 ④



グラスワインの
飲み比べも
OK!



グラン・ヴァン18区は、「ワインを好きになりたい方」大歓迎のワイン専門店です。世界中の銘醸地からおすすめのワインを厳選し、ご案内しております。

今日飲みたいワインから、あの人に贈りたいこだわりの逸品まで、ワインを好きになってもらうお手伝いをいたします。

気になるワインのテイスティングはもちろん、グラスワインの飲み比べもできます。

(グラスワイン¥500~)

また、毎週末開催のスペシャルバーでは、ちょっと特別なワインを愉しんでいただけます。

(スペシャルバー金・土・日・祝 グラスワイン¥1000~)

これからワインを始めたい方や、新しいワインに出会いたい方。

また、今日の料理に合うワインの提案など。お気軽にご相談ください。

wine shop
GRANDS VINS
18^e
ワインショップ
グラン・ヴァン
18区

facebook
やっています!

〒730-0016 広島市中区鞆町12-14 TEL.082-221-3988 FAX.082-221-3821 営業時間/12:00~21:00 定休日/火曜日

column

(株) イベントスコミュニケーションズ 専務取締役 鹿瀬政勝 Masakatsu Kanose

イベントス総料理長の鹿瀬政勝と申します。現在、中区鉄砲町のビストロ・ド・イベントスを主に担当しています。

この仕事について22年が経ちましたが、料理の仕事は奥深く、まだまだ食材と向き合う毎日です。料理を始めたころは、技術ばかりを追いかけて、ただの自己満足で周りが一切見えていませんでした。

イベントスと出会い、色々な方と接する

ことで、料理を作るのは気持ちだということに気がきました。気持ちが技術を超え、料理を作るうえで一番大切なことを教えてくれました。お客様のことを考え、察してできる料理が一番おいしくて「ありがとうございます」がいただけます。このことを、若いスタッフにしっかりと伝え、どの店舗でもたくさんの「ありがとうございます」をいただける料理を提供していきたいと念じています。

今後とも、イベントスグループをよろしくお願いたします。

編集後記

干し柿でつくる、巻柿といわれているものがこの辺りにはあります。干し柿を開き、中に柚子を入れて巻いていきます。これが何とも言えないおいしさで、スタッフみんなとても気に入っています。柿を干すだけでなく、もうひと手間。寒い冬にも楽しめる絶好のデザートですね。(田坂)