

大山とどりに黒豚

ぼるこの上京日記

2012. 4. 26(木)～27(金)

1. 番組制作会社 手島社長と「食のみやこ鳥取プラザ～モンテマーレ トットリーネ」
(新橋)にて打ち合わせのランチ

料理の鉄人「大田 忠道氏」による
「極みの井」の食材にとどりに豚が決定！



2. 料理長&店長ととどりに談義



とどりに豚はオープン以来の人気メニュー
お馴染みのお客様のご指名も多いのです。
ホテルセントパレス倉吉さん同様、とどりに豚の
数々の創作料理をご提供頂いています。
主にメスの豚さんを供給しています。

3. 創作料理「アンジュ」 オーナーシェフを訪ねて…

とどりに料理を堪能

とどりの生ハムただ今製造中！乞うご期待！

委託先⇒セラーノ 尾島社長（スペインの文化を伝
えた第一人者で何と奥様は鳥取市出身）



4. スペインクラブさんにて、野菜ソムリエの田代さん(鳥取県大使)と面談

遠藤料理長によるとどりに豚のロースト
(上品な肉質で実に美味でした)

田代大使と…とどりの進む道について
の有難いアドバイスを頂戴しました



5. 農水省OB、酪農学園大学 特任教授、((協)日本飼料工業会専務理事…の
三野耕治氏に近況報告 畜産飼料と環境問題などについても意見交換

6. 高級食材を取り扱うバイヤーさんとの面談では、とどりに豚の価値について話しました。

農家さんの高い技術と愛情、希少で有効な飼料、私たちの熱い思い…
以上他の訪問先もあり、とても語りつくせませんが、ひとまず近況報告までに…