



Interview

芳醇な香り漂うお米。 生産者とのつながりが 地元の食材を提供する自信に

シェフ 田中寛敬 さん

食堂カフェLaugh(ラフ)

● 加須市北小浜816-1
◎ ランチ 11:30~15:00 (L.O.14:00)
ディナー 18:00~21:00 (L.O.20:00)
※ 水曜日、火曜日はランチのみ営業



おすすめ! vol.9
県産農産物

米・米粉

おいしさと人をつなぐ
埼玉のパワフルフード

記事ロングバージョンはこちら！



炊き立てホカホカの「彩のきずな」。湯気が立ち昇り、甘く芳醇な香りが漂います。

ご飯と主菜に加えて、お客様が数種類の中から好みの総菜を選び「私の定食」に仕立てるのが、食堂カフェ・Laugh(ラフ)の流儀です。埼玉の米どころ、加須市に開店して10年以上。「総菜はとにかく主食のご飯に合うように気遣います。総菜は副菜といわれますが、うちではご飯の引き立て役として主菜に肩を並べる主役級」と、シェフの田中寛敬さんはご飯を美味しく食べていただくことにこだわります。

地元食材にこだわったものの、当初は野菜を思うように揃えられず苦

労したと言います。「せめて米だけは」と仕入れを通じて生産者とのつながり、今があります。「紹介された生産者が他の生産者を紹介してくれ、少しずつ地元の食材が手に入るように。米に導かれて、ここまで来た気がします」と、生産者とのつながりが、地元産をうたう自信になっ



定食「カジキマグロのカツレツ」

ていると話します。

埼玉には「彩のきずな」のほか、「彩のかがやき」など様々なお米の品種があります。「同じ県産の同じ品種でも、生産者によって味が異なります」。生産者の顔を思い浮かべてお米を味わう楽しみ。ぜひお試しを！



好みの総菜(小鉢)を3つ選べる
定食「香り豚肩肉のグリル」



Interview

しっとりどっしり食感。 なのに重くないのが、 米粉の深い魅力

シェフ 石田英寛 さん

ドルチェメンテ

● 川口市領家3-13-11 ウィンベル1F
◎ 10:00~19:00
※ 火曜日



食の多様化などで人気が高まる「米粉」。お菓子やパンに使えば、小麦とは違うもっちりとした食感に。

川口市にある洋菓子店・ドルチェメンテは、米粉を使う比率がひと際高いお店。シェフの石田英寛さんは、地域との繋がりを大切に、県産米粉にこだわります。米粉を使用するに



県産の米粉とアーモンドの焼き菓子「アンブロワジー」

あたっては、研究を重ね、独自の製法を生み出しました。「ポイントは吸水。米はグルテン(タンパク質の一種)がないのにもちもちしている。その特性を生かそうと試行錯誤しました」。

おすすめは、フランスの焼き菓子「アンブロワジー」。県産の米粉と粉



県産の米粉と栗を使用した
「モンブラン彩(さい)」

「焼きバラ」。手前が
メープル、奥左から抹茶、
ショコラ風味



末状のアーモンドなどで作ります。しっとりしていて、どっしりした食感。なのに、重くないのは「米粉を使っているから」。アーモンド粉末は、特別な製粉機でアーモンドをひいた自家製。素朴で上品な味わいです。

米粉は小麦粉の代用品といわれることもありますが、「米粉に魅力を感じているから」。アーモンド粉末は、特別な製粉機でアーモンドをひいた自家製。素朴で上品な味わいです。

使用する米粉は、もちろん県産米が原料です。地産地消のこだわりをどうぞお召し上がりください！