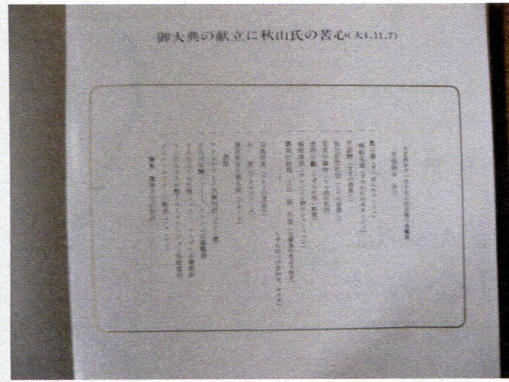


【参考書】
『秋山徳三メニュー・コレクション』

大正四年十一月十七日於 京都二条離宮 大饗宴献立



〈主な食材〉
(すっぽんのコンソメ)

(当時の産地)
福岡県 柳川

(今回使用した産地)
福岡県産

(サラダ)

すっぽん
レタス、胡瓜
トマト

新宿御苑産
京都府農事試験場

茨城県産
愛知県産

シャンピニオン
莢豆

新宿御苑産
新宿御苑産

千葉県産
東京都産

(シャーベット)

オレンジ

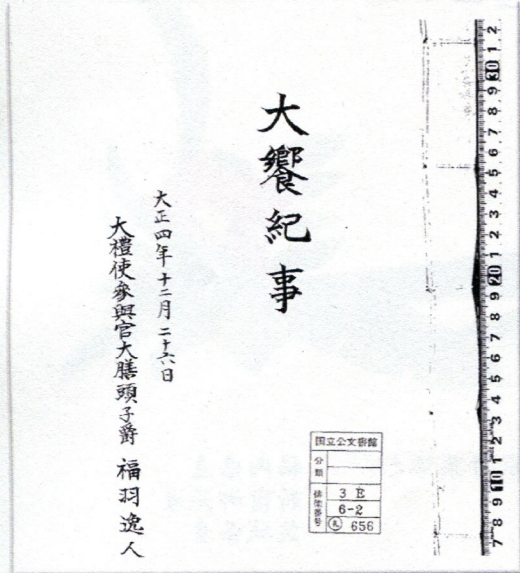
台湾産

パイナップル 新宿御苑産
亀戸大根 東京都産
内藤とうがらし

『大饗紀事』大正四年十二月二十六日 大禮使参与官大膳頭子爵 福羽逸人

大膳頭子爵 福羽逸人 大饗紀事表紙

当時の主要食材産地 1



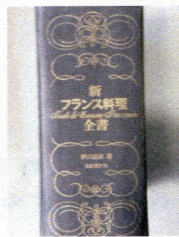
煮炙牛織肉	根包肥育北鶏	蒸茹鰯	蟹	大饗第二日賜宴献立并主要材料産地
美豆	洋蔥	紅鮭	鱈	産地
京都府	東京府	北海道	福井県	山形県
宮城県	千葉県	茨城県	栃木県	群馬県
埼玉県	東京都	神奈川県	静岡県	愛知県
岐阜県	静岡県	愛知県	三重県	奈良県
和歌山県	兵庫県	徳島県	香川県	高松県
岡山県	広島県	山口県	徳島県	香川県
高松県	愛媛県	高知県	福岡県	佐賀県
熊本県	大分県	宮崎県	鹿児島県	沖縄県

大竹 道茂先生著

秋山 徳三著

『江戸東京野菜』

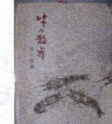
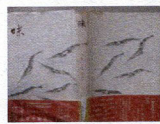
『新フランス料理全書』



『味』

『舌』

『味の散歩』『西洋料理通』



スープの主な食材

当時鶏肉料理に新宿御苑産のシャンピニオンと莢豆を使用

福岡県産のすっぽん

新宿御苑ゆかりのシャンピニオン

