

地域特産新食材

旬の “出雲おろち大根”づくし 特別料理発表会

12/5(月)

12:30 開場

13:00~15:00

80名様限定

ホテル一畑考案 特別コース料理



ホテル一畑 総料理長
照沼シェフからのメッセージ
出雲おろち大根は素材の鮮度、うまみそのものおいしさを引き立たせる食材です。今後、出雲おろち大根で多種多彩な新作メニューを作りたいと思います。



ホテル一畑 副総料理長
浅利シェフからのメッセージ
出雲おろち大根の特徴(辛味、旨味、歯ごたえ)を生かし食材とのバランスを考え料理を作り上げました。火を入れる事で一層甘味が増す中におろち大根の奥深い味わいが出てまた食べたくなる素材です。

地域新食材「出雲おろち大根」
新料理としてご提案します。

地域特産新食材
旬の出雲おろち大根づくし
特別料理発表会

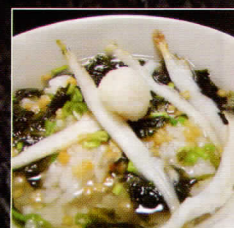
- <会場>
ホテル一畑 平安の間
- <料金>
5,000円(税込)
※アルコール等の料金は別途
- <定員>
80名様(前売チケット制)
- <応募方法>
裏面の申込表をFAXにてお流し下さい。
※詳しくは裏面をご覧ください。

“出雲おろち大根”とは
『出雲おろち大根』は、出雲地域の宍道湖畔や島根半島の浜辺に自生するハマダイコン(別名:野大根)を品種改良した辛味大根で、正真正銘の出雲産の新香辛野菜です。
ヒゲ根の多い形状は出雲神話の「八岐大蛇(ヤマタノオロチ)」を彷彿させ、「オロシ(チ)」で、食べると強烈な刺激があることから『出雲おろち大根』と命名しました。

チケットのお申込・お問い合わせ先
株式会社マース
TEL.0852-20-2577

出雲おろち大根のフルコース+和食試食会

正真正銘の出雲産、新香辛野菜「出雲おろち大根」を使い、ホテル一畑シェフにご考案いただいた新メニューをみなさまにご紹介します。その風味・名前・物語、どれをとっても地域の観光に資する食材と考えておりますので、ぜひご活用下さい。



おろち大根を
味わって下さい!

ホテル一畑シェフ プロフィール



ホテル一畑 総料理長
照沼 英則 シェフ



ホテル一畑 副総料理長
浅利 慶治 シェフ

<プロフィール>

1977 一ツ橋如水会館
1983 全国社会保険会館
1988 シェラトン・グランデ・トーキョー
ベイ・ホテル(開業準備室)
1990 ホテルクラウンプラザ豊橋
(ホテルタワー開業準備室)
1994 ウェスティンホテル東京(開業準備室)からスタート
1996 ホテル日航東京
2008 株式会社ホテル一畑
総料理長 着任

<プロフィール>

1973 スエヒロ食品 株式会社
1975 三好興産 株式会社
1978 株式会社 山の上ホテル
1988 シェラトン・グランデ・トーキョー
ベイ・ホテル(開業準備室)
2008 株式会社ホテル一畑
調理部副総料理長として着任

おろち大根を
ご利用下さい!

島根大学育成の地域特産新食材 “出雲おろち大根”プロフィール紹介



“出雲おろち大根”

宍道湖畔などに自生するハマダイコン(通称:野大根)をそばなどの薬味に利用するという出雲地域の食習慣をもとに、島根大学の小林教授が品種改良した出雲地域産の辛味大根で、経済栽培は現在島根県内に限定されています。(農林水産省登録品種名:「スサノオ」;登録番号:第20879号)青首大根の3~5倍の辛味成分イソチオシアネートに加えて旨味があり、「出雲そば」をはじめとして、各種肉・魚料理の薬味に最適です。島根の美味しい食材とのまさに「味の縁結び」、島根大学から発信する「島根ブランド」として、地域ならびに全国レベルでの普及が進行中です。



島根大学生物資源科学部教授 小林 伸雄 博士(農学)

<プロフィール>

新潟県妙高市(旧新井市)生まれ。
筑波大学博士課程農学研究科修了、博士(農学)。
1997 群馬県館林市つつじ研究所にて「国指定名勝つつじが岡公園」のつつじ古木の保護管理や新品種育成に任務。
2000 JICA専門家としてアルゼンティン各地の自生植物探索と品種改良を担当。
2003 京都大学農学部助手を経て、島根大学生物資源科学部に赴任。

<専門研究分野>

園芸植物の品種改良・地域特産の植物遺伝資源の評価と利用
野生植物から園芸植物への成立起源解明

<所属>

島根大学生物資源科学部 農業生産学科 植物資源開発学講座 植物育種学研究室



※写真はイメージです。

地域特産新食材

旬の出雲おろち大根づくし特別料理発表会

日時: 12月5日(月) 12:30開場 13:00~15:00

会場: ホテル一畑 平安の間

料金: 5,000円(税込)※アルコール等の料金は別途

定員: 80名様(前売チケット制)



お申し込み方法

申込締切 11/30

お申し込み
FAX番号

0852-20-2375

下記の必要事項をご記入の上、FAXでお申込ください。

お申し込みいただいた方には、前売りチケットの受け渡しについてご連絡を差し上げます。

また、お電話でのお申し込みも受け付けておりますので、その際は0852-20-2577までご連絡の上、下記欄の必要事項をお申し付け下さい。

お名前			
ご住所	〒 -		
TEL		FAX	
e-mail		申込人数	

<ご記入上の注意>

- ・お申し込みが多数の場合は先着順とさせていただきます。
- ・前売りチケットは当日までに現金とお引き換えいただきますようお願いいたします。
- ・当日キャンセルはできません。払い戻しはいたしかねますのでご了承ください。
- ・取得したお客様の情報は、その他の目的に使用することはありません。

お問い合わせ
お申し込み先

株式会社マース
島根県松江市北堀町332
TEL.0852-20-2577 FAX.0852-20-2375

島根大学発の地域特産新食材
ハマダイコン新品種

出雲おろち大根

島根大学生物資源科学部

島大ブランド

地域の野生種をもとに 品種改良した 出雲原産の新香辛野菜



『出雲おろち大根』のふるさと宍道湖
(西岸の風景)

『出雲おろち大根』は、出雲地域の宍道湖畔や島根半島の浜辺に自生する、ハマダイコン(別名：野大根)を品種改良した辛味大根で、正真正銘の出雲原産の新香辛野菜です。

ヒゲ根の多い形状は出雲神話の「八岐大蛇(ヤマタノオロチ)」を彷彿させ、「オロシ(チ)」で、食べると強烈な刺激があることから『出雲おろち大根』と命名しました。

大根おろしにすると、激烈な辛さと旨みがあり、「出雲そば」をはじめとして、各種肉料理、魚料理の薬味に最適です。

島根の食材を活かした料理の薬味として、島根の地域特産品として、全国普及を目的に、島根大学にて品種改良と栽培、辛味の追求に関する研究を進めています。

お問い合わせ先

島根大学生物資源科学部
附属生物資源教育研究センター
本庄総合農場

〒690-1102 島根県松江市上本庄町 2059
TEL.0852-34-0311 FAX.0852-34-1823



『出雲おろち大根』は、極辛で旨味があり、料理素材の本来の味を引き立てます！



そば「出雲そば」の薬味に！



ワサビの代わりにお刺身にも！



焼き肉やステーキにも最適！

極辛旨味

出雲「味の縁結」

出雲国原産



島根大学育成

出雲おろち大根

島根大学 生物資源科学部

島根大学の芋焼酎

神在の里

島根大学生物資源科学部

島大ブランド

学生と教職員の栽培した サツマイモから誕生した焼酎

島根大学生物資源科学部附属生物資源教育研究センター神西砂丘農場では砂丘地という特色を活かし、サツマイモ(品種:ベニアズマ)を約50アールで栽培し、教育・研究活動を行っています。

2007年3月より、島根大学では、農場実習で生産したサツマイモを原料として、富士酒造(合資)に焼酎製造を依頼し、島根大学生協で販売を開始しました。

この焼酎は、「出雲地域にちなんだ名称であること(旧暦の十月は出雲に全国の神々が集うことから神在月と呼ばれる)、全国的にも島根大学が所在する地域を思い浮かべていただける名称である。」ということから、「神在の里」と名付けました。

原料のサツマイモは農場での実習などを通して学生と教職員が栽培・収穫したものです。また、学生は加工見学や仕込み作業の体験なども行っています。

学生と教職員が力を合わせて栽培したサツマイモから造られた焼酎の味をお楽しみください。



神西砂丘農場のサツマイモ圃場と原料のベニアズマ



お問い合わせ先

●サツマイモの教育・研究に関して
島根大学生物資源科学部
附属生物資源教育研究センター
本庄総合農場
〒690-1102 島根県松江市上本庄町 2059
TEL.0852-34-0311 FAX.0852-34-1823

●焼酎の販売に関して
島根大学生協同組合
TEL.0852-32-6242 FAX.0852-21-8881



スッキリとした味わいで料理との相性も抜群!