

年 組 名前:

問1

ちゅうおうし 中央市のレストランは、

なに にんしょうてん 何の認証店に

なりましたか。

.....

問2

みせ ていきょう 店で提供する

しゅるい とくちょう 2種類の特徴を

こた 答えてください。

・イタリア風

.....

.....

.....

・中華風

.....

.....

.....

問3

レストランの社長は、この取り組みについて、どのように話していますか。

.....

中央市、新たに認証店 2種類提供



「トマト焼そば」レストランで



青春のトマト焼そば提供店の認証を受けた、シャトレゼテラス田富を運営するシャトレゼテラス田富の古屋竜二社長(右から2人目)＝中央市山之神から動画を



QRコード
から動画を
見られます

シャトレゼテラス田富中央市山之神のレストラン「シユヴァル・フラン」は、市特産のトマトを使った当地グルメ「青春のトマト焼そば」の認証店となり、提供を始めた。トマトカレーなどオリジナルのメニューも順次提案し、中央市の魅力を発信していく。

〈桑原久美子〉

トマト焼そばは2007年、市商工会青年部が開発した巨級グルメで、焼きそばに市産トマトと甲州富士桜ホクを使つたミートソースをかけるのが特徴。市内に最大18店舗あった提供店が10店舗に減少している現状から、新装開店したシャトレゼテラスが再び盛り上げようと提供するようになった。

提供するのには、テラスを運営するシャトレゼテラス田富(長野県、古屋竜二社長)のシェフが考案したトマト焼そば(イタリア風、中華風の2種(いずれも千円)。イタリア風はオリーブオイルを使い、粉チーズをトッピング。中華風は塩焼きそばにエビチリ風味のトマトミ



シャトレゼテラス田富のレストラン「シユヴァル・フラン」が提供を始めた青春のトマト焼そば(イタリア風)

トソースをかけている。16日にテラスでトマト焼そば認定委員会の河西通友委員長が古屋社長に認証書を授与。望月智市長らを招いた試食会も開かれた。マルゲリータピザ(1280円)など、市産トマトを使った料理も順次メニュー化する予定。古屋社長は「ユニークなメニュー提供を通して、地域の魅力再発見につなげたい」とあいさつ。河西委員長は世界的に展開するシャトレゼテラスが認証店に加わり、トマト焼そばの魅力を発信してくれることで中央市の知名度も上がるのではと期待した。

営業時間は午前11時半～午後3時。問い合わせはシャトレゼテラス田富、電話055(74)2210。

(2024年12月21日付 山梨日日新聞 20面)