

鵜野シェフによる島原手延そうめん料理



◇麻布十番「イル・マンジャレ」



鵜野シェフと木村めん研究家



◇鵜野秀樹[シェフズ・プロフィール]

1966 年東京都生まれ。17 歳で料理人としての人生を歩み始める。イタリアで3年半修業後、三軒茶屋の「グッチーナ」を経て、「バーチョ」のシェフに。麻布十番の「エノテカ・キオラ」料理長、「リストランテ・キオラ」の総料理長を歴任し、恵比寿「トラットリア・キオラ・フォーコ」のプロデュースも手がける。白金台「ラ・ボスケッタ」総料理長を経て、08 年 12 月「イル・マンジャレ」をオープンさせる。芸術的な才能も豊かで、店内の壁に飾られたアートは鵜野さんの作品。

◇島原手延そうめんを使った料理を10種類作っていただきました。木村と谷川が一生懸命食べて批評しました。



☆牛肉



☆トリフ

☆冷スープそうめん



☆エビをそうめんて巻き、片栗粉で揚げる。
☆椎茸、鶏肉などの鍋にそうめんエビを入れる。



☆揚げそうめん

☆カレーそうめん☆イカ、牛肉、

