

# 医療人の集い

日時： 10月16日(木) 18:30~20:00

場所： 熊本ホテルキャッスル

参加費： 3,000円

森と水の都「くまもと」。

ここには、大自然の滋養をたっぷり含んだ海の幸(天草)・山の幸(阿蘇)が豊富にあります。

「地のものを地で料理し食す=地産地消」をテーマに洋食・中華・和食 各料理長が腕を振るって皆様をお待ちしております。

【馬肉焼】本場と言われる熊本の馬肉をどうぞご賞味ください。



## 【太平燕】

熊本では子供から年配の方までが愛するソウルフードです。

「タイピーエン」は中国福建省の家庭料理をヒントに熊本で70年以上前に誕生した料理です。揚げたゆで卵は燕の巣、春雨はフカヒレに見立てられています。魚介類・豚肉・野菜などを炒めてしっかり出汁の効いたスープ(店によって鶏ガラ・豚骨など違います)、が優しい味でクセになります。その中に、小麦粉の麺ではなく、食感のよい春雨が入るのでラーメンやチャンポンなどに比べるとヘルシーでさっぱり頂くことが出来ます。



## 【からしれんこん(辛子蓮根)】

茹でたレンコンに味噌と粉辛子と蜂蜜を混ぜた辛子味噌を詰め込み、衣を付けて油で揚げた、熊本の代表的な郷土料理です。輪切りにした切り口が細川家の家紋「九曜紋」に似ていることから、門外不出の味となりました。鼻にツンとくる辛子の香りと、レンコンの食感が何とも言えない美味しさです。



## 【天草の海の幸】

美しい天草の海で育った養殖真鯛をはじめ、天草の海の幸をたっぷりご賞味いただけます。

潮の流れが激しい海で育った天草のマダイは身が引き締まり、大変美味です。天草の海にはマダイに限らず多くの種類の魚が、外海から産卵に訪れます。また天草の海は、真珠の最終仕上げの場としても知られています。

## 【食前酒】

歴史ある県内の酒造で熊本の水と原料を使って作られた贅沢な焼酎やリキュールです。オンザロックでお召し上がり下さい。



## 【熊本銘酒】



10月16日(木)  
医療人の集い