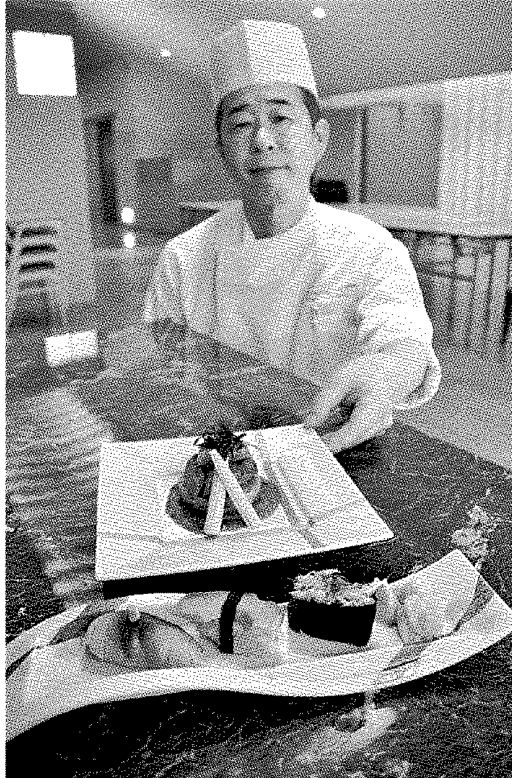


ホテル日航ノースランド帯広

懐石糖質6割オフ



ホテル日航ノースランド帯広(帯広市西2南13、鈴木優総支配人)は、低糖質の懐石コース料理を開発した。白米を使わないすしや専用調味料による味付けなどで、通常に比べ糖質量を6割以上減らした。担当の藤原隆一総料理長は「十勝で低糖質懐石を打ち出す店は聞いたことがない。プロとして味や素材にこだわった」と話している。

メニューは基本的に、十勝・道産、00%以上にはなるといふ。国産など季節の食材を使った「先付け」このうち、すしは糖質量が高い白米や「主菜」など7品。糖質の低い牛肉に代わり、煎った十勝産おからに専用フィレステーキや豆乳を使った菓子、のすし酢を混ぜて握り、「しやり」に低糖質みりんを使った煮付けなど。糖見立てたオリジナル品。すし酢も砂糖質の合計は約40%。糖尿病の糖質制限ではなく、糖質摂取を抑えられる甘味食には及ばないが、通常の調理では1料ラカントを使用。固まる性質をうま

低糖質の懐石コース料理の一部を紹介する藤原総料理長

白米使わず おからのすしや専用調味料

く生かし、食感や味を食物に極力近づけたという。「言わないとおからと気づかない」と鈴木総支配人。

きつけは、「ここに健康福祉フエア」(6月)主催の帯広商工会議所・医療福祉部会長で、福祉施設などを運営する「光寿会」(帯広)の森光弘理事長が、フエアで講師に招いた糖質制限の日本の第一人者、江部康二さん(京都)を「低糖質料理でもてなしたい」とホテルに依頼したこと。

藤原総料理長は、森理事長の施設の食事などを担当する北海道グリーンハウス(札幌)の管理栄養士神秀樹さんの協力で勉強を重ね、約2カ月で作りを上げた。糖質制限を続け約20%体重を落とした森理事長も「完成度が高い」と絶賛。ホテルとしてメニュー化を決めた。

ただ、「近隣の厳選素材を使い、手間も掛かる」(藤原総料理長)ことから、4人以上から最低1週間前の予約が必要。1人前1万2000円から。藤原総料理長は「自身も血糖が高いが、糖質を意識するようになり、体重が4kg減った。特別な日に糖質を気にせず、おいしい料理を味わってもらいたい」と話していた。

問い合わせは同ホテル(0155・24・1234)へ。

(佐藤いづみ)