

ミャンマー訪日団ランチ交流会



サーモンとレンズ豆の豆乳クリーム(kenの厨房) グリーン生パスタ包み蒸し

ミャンマー産レンズ豆と鶴ヶ島特産品狭山茶抹茶を練りこんだパスタを使用したホストタウン料理
(栄養効果:抹茶のカフェインが脳血流を活発にさせ、パスタでエネルギーを補充し豆乳で胃に負担をかけず午後の練習がスムーズに行えます。イタリアではレンズ豆は「金」を意味し金運・金メダルへの願掛けを込めた逸品です。)

ミャンマーナッツ入り稲荷(伊勢屋)

(創業四十数年を誇る老舗和菓子店の看板メニューの稲荷。一つ一つ丹精込めて手作りをし古くから日本で親しまれている稲荷をミャンマーナッツを加え食感を出しています。伊勢屋オリジナルのジューシな稲荷には糖質由来のバランスのとれた豊富な栄養価が疲労回復に適しアスリート向けの料理でもあります。)

旬の鶴ヶ島産ネギのねぎまミャンマー蜂蜜入りのタレ(やきとり大)

(日本の国民食でもある焼き鳥。地元の人気焼き鳥店が旬の新鮮な葱と鶏肉を炭火で焼きミャンマー産の蜂蜜を使用したタレとの相性は抜群でその香ばしさは食欲をそそります。葱に含まれるアリシンが鶏肉のビタミンB1の吸収を助けアリチアミンが肝臓の働きを活性化してくれます。)

窯焼きの骨付きタンドリーチキン(インドレストランミルチ)

(良質なタンパク質であるチキンをタンドリー(壺形のかまど)で焼き、発汗で熱の放散を促したり血・気の巡りを助け、さらに消化を助けるミャンマー産唐辛子などのスパイスで味付けをしました。ミャンマー産カシューナッツをペーストにし味に深みを出しています。)

ミャンマー産皇帝の海老入り鶴ヶ島サフランの黄金スープ(蔵王飯店)

特大の天然海老として有名な皇帝の海老、四年に一度のオリンピックの年に行われる鶴ヶ島市の神事雨乞いの龍蛇を思い起こす大海老を鶴ヶ島の玉子で下味を付けサフランを使用した体温まる黄金スープにしました。金メダルを表す黄金色のサフランには血行促進効果があります。



協力：日本薬科大学