

ファームレストラン クオーレが The JapanTimes Destination Restaurants 2025 に選出されました

現存する日本最古の英字新聞社であるジャパントイムズ社が、2021年から毎年10店舗を選出している「Destination Restaurants (デスティネーション レストラン)」は「日本人が選ぶ、世界の人々のための、日本のレストランリスト」として、国内外の美食家から高い評価を受けています。

選考の対象は東京23区と政令指定都市を除く、「地方」にある、あらゆるジャンルのレストランで、食を通じてその地域を深く知ることができ、その地域を訪れる目的となるような、足を運ぶ価値のあるレストランが選ばれています。

クオーレの漆崎雄哉シェフは選出について「生産者の皆さん、茶路めん羊牧場、そして白糠の素晴らしい食材のおかげです。頑張ってきて良かった」と笑顔を見せていました。

クオーレは今年9月にオープンから10周年を迎えます。

漆崎シェフは「今後もさらに進化と深化を追求して、食を通じて白糠に貢献したいです」と話していました。



◀The JapanTimes
Destination Restaurants
2025の特設サイト

しらぬかの学校給食 vol.1

今月のメニュー たこめし



今月の白糠食材の日の給食は「たこめし」でした。

白糠産のヤナギダコをたくさん使った「たこめし」で、ゴボウを加えて風味豊かに、甘めの味付けで子どもたちも食べやすく仕上げました。

○栄養教諭 萬（よろず）先生のひとこと

4月から白糠町に着任しました。白糠は魅力的な食材がたくさんあり、献立づくりにわくわくしています！

情操教育指導者退任のお知らせ

令和6年9月から町の情操教育指導者として活躍された福田美佳さんが、本年5月末をもって退任されましたので、お知らせいたします。

