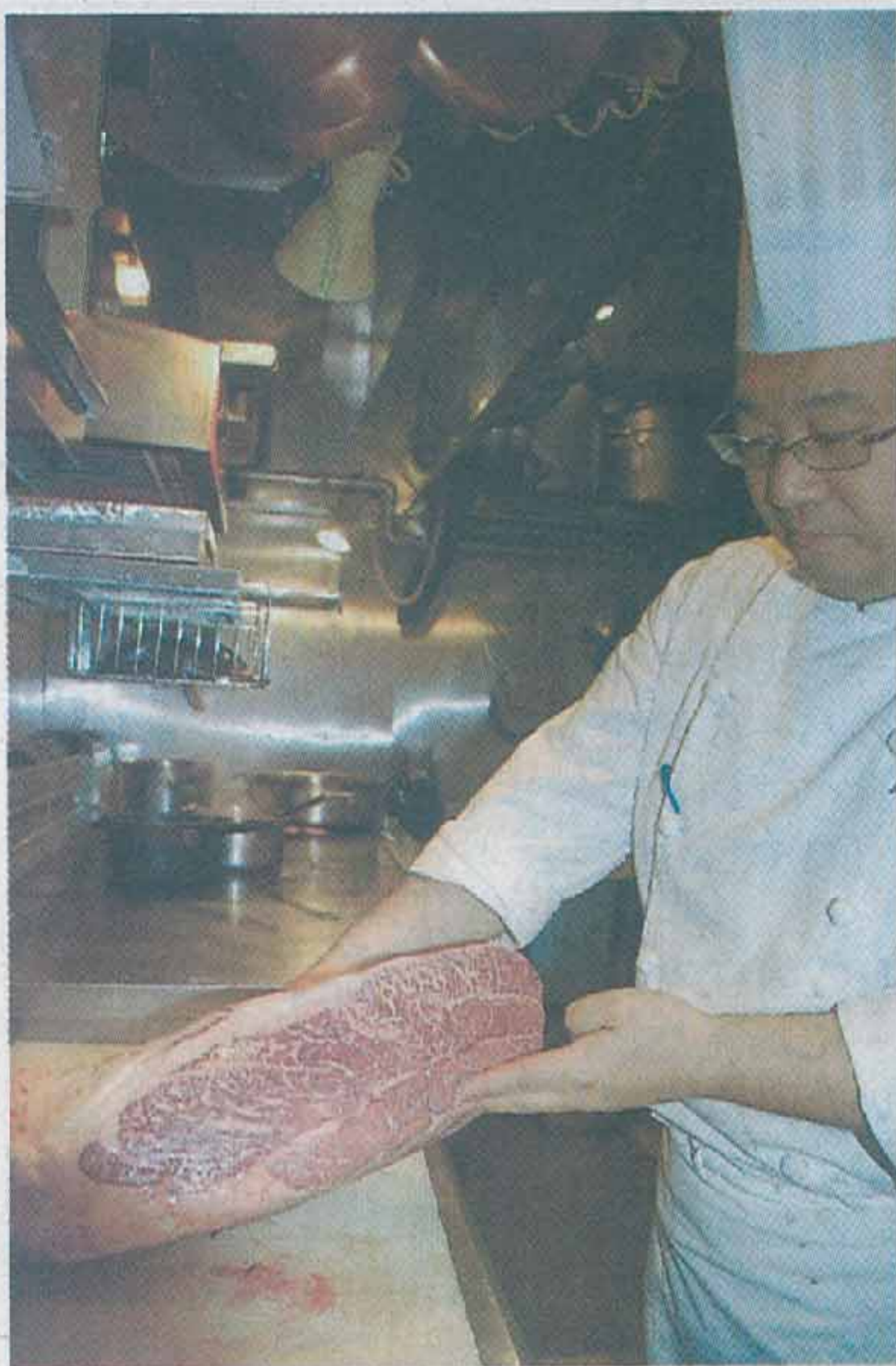


# 白老牛 東京に提供店

丸の内  
の  
「うま味や香りある」  
仏料理店

【白老】町特産の黒毛和牛「白老牛」のブランド確立を目指す銘柄推進協議会(石川宏会長)が認定する「提供店」に今月、道外で初めてとなる東京のフランス料理店が加わった。同協議会は今後、提供店の増加で消費拡大に取り組む。

昨年8月に発足した同協議会は、町や生産者、販売加工業者で構成。協議会の指定販売店から推薦を受け、生肉を購入しているなどの条件をクリアした店



舗を提供店に認定している。

今回認定を受けたのは、東京・丸の内にある「ブラッスリーオザミ」(羽立昌史料理長)。同店は独自に7年前から年1回開催している「北海道フェア」で、今年初めて白老牛の網焼きを提供。好評だったことから、通常のメニューに取り入れた。白老牛は東京では入手は難しいが、今後は年間2000キを仕入れる予定。羽立料理長は「白老牛には、牛が本来持っているうま味や香り

道外で初めて「白老牛」提供店の認定を受けた「ブラッスリーオザミ」の羽立料理長

がある」と期待する。

今回の認定で提供店は苫小牧の焼き肉店「おうじゅう」を第1号に、札幌や室蘭、白老の居酒屋や喫茶店など8店舗となった。

同協議会によると、提供店以外でも「白老牛」としてメニューにのせる飲食店が増えており、「基準外の肉が出回ることによるブランド力の低下は避けたい。認定を受けた提供店を増やしていきたい」としている。

(阿部里子)