

ハチミツでリトアニアPR

料理やケーキに活用

岐阜商議所内 レストランで提供

岐阜市神田町の岐阜商工会議所内にあるレストラン「オリビエ」で23日、リトアニア産ハチミツを使った料理やドリンク、スイーツの提供が始まった。25日まで、同会議所内に在岐阜リト

アニア名誉領事館があることから、県商工会議所連合会がリトアニアのハチミツをPRしようと企画。リトアニアからハチミツを輸入した秋田屋本店(同市加納富士町)がハチミツを提供



リトアニアのハチミツを使った料理やドリンク、スイーツ＝岐阜市神田町、岐阜商工会議所

した。

23日は梅から作ったシロップにハチミツを入れて水で薄めた梅ドリンク。24日はリトアニアのハーブティの葉とハチミツを生地に練り込んで焼いたシフォンケーキのハチミツがけ、25日は豚の骨付き肉をハチミツなどにつけ込んでから煮込み、さらにオーブンしたスペアリブのローストを提供する。

いずれも日替わりランチ(880円)を注文した客が対象で、25日は肉料理を選ぶと提供する。仙石浩之料理長(49)は「リトアニアのハチミツは通常よりも濃厚でコクが出やすく、味に深みがある。ランクアップした味を楽しんでほしい」と話している。(鈴木隆宏)