

# 美濃焼で県産食材ランチ

## バローHD、セラミックパークでレストラン

多治見市東町のセラミックパークMINOに26日、レストラン「アトリエ」がオープンする。美濃焼の器で瑞浪ボーノポークや飛騨牛など県産食材を使ったランチ料理が味わえる。小川誉翁料理長(53)は「セラミックパークMINOを訪れたお客さんを地元美濃焼の器と食材でもてなしたい」と話している。

(小森孝美)

### 「アトリエ」きょう開業

レストランを運営するのは、バローホールディングスで、可児市大森にあるバロー人材開発センター「嫩葉舎」の食堂の小川料理長がメニュー開発を手がけた。名古屋観光ホテルなどで料理人を務めてきた腕前を生かし、飛騨牛をじっくりと煮込んだ「飛騨牛カレー」、低温調理で軟らかく仕上げた鴨肉が入った「鴨南蛮そば」定食、瑞浪ボーノポークを使ったホットドッグなどを用意する。海鮮丼定食には、バローグループのダイエーフーズが営む人気食堂「四

### 瑞浪ボーノポークなど使用



26日にオープンするレストラン「アトリエ」。地産地消の料理でもてなしたい」と話す小川誉翁料理長。多治見市東町、セラミックパークMINO



ランチで提供される県産食材を使った料理の数々。同