



Interview

フレンチとマッチ。 甘みをストレートに味わう 夏のミラクル野菜

エグゼクティブシェフ
山崎法夫 さん

レストラン アミュゼ

- 📍 熊谷市上川上513-1
- 🕒 ランチ 11:30～15:00 (L.O14:00)
ディナー 18:00～22:00 (L.O19:00)
- 📅 月曜日
※月曜日が祝日の場合は火曜日となります。
※火曜日のディナー・当面、金曜日のディナー

熊谷市の「レストラン アミュゼ」はフランス料理とカジュアルなイタリア料理のどちらも味わえるレストラン。産地と鮮度にこだわるシェフ・山崎法夫さんは、「甘さが全然違う。夏に向かってもっとももっとおいしくなる」と、地元産のとうもろこしを使用した創作メニューを展開しています。

シェフのおすすめは、県北で多く栽培される『味来^{みらい}』を使用した冷製ポタージュ。味来の平均糖度は12度以上で「ミラクルスイー

トコーン（甘味種）」と呼ばれるほどの甘みが特徴。「焼いたり蒸したりしてストレートで味わうのが一番。甘さが強くフレンチともマッチする」と太鼓判を押します。

アミュゼでは、熊谷市の「Aくまがやふれあいセンター箱田店」、深谷市にある道の駅「かわもと」など、地元の直売所から新鮮なとうもろこしを仕入れています。

今年は新メニューとして県産とうもろこしを使用したサラダ、タルト、フィナンシェなどを創作。



生ハムと県産とうもろこしと旬の野菜のサラダ



ステーキ 県産とうもろこしのタルト添え

プロが惚れた
埼玉食材

旬です! vol.1
県産農産物



とうもろこし

「とうもろこしの旬は7月がピーク。甘いうちにぜひ味わってほしい」と山崎シェフ。この夏は素材本来の味を生かした県産とうもろこしを楽しんでみてはいかがでしょうか？



県産とうもろこしの冷製ポタージュとフィナンシェ



記事ロング
バージョンはこちら

