

奥能登の地酒とっておきの肴

えん流「利き酒」の楽しみ方——【居酒屋えん】

■開催概要

「奥能登の食文化」が体験できる利き酒会のスタイルで開催。当日は通勤族を含めた男性9名が参加した。塾長の話が進む中、新鮮な旬の食材を使った肴と希少な地酒の組み合わせ3種を参加者に味わってもらった。

肴は金沢市立病院の管理栄養士と共同考案。「いしる」を使った減塩・野菜の摂取増・カロリー減のメニューづくりに取り組んだ。当日は、健康を意識したお酒の飲み方について管理栄養士からアドバイスをうけた。

■参加者の声

- ☺なかなか聞けない能登の食材や地酒、お店づくりのこだわりが聞けて楽しかった。
- ☺栄養・塩分等、普通の食談で終わらないのが良い。こういう話を聞く機会はない。

■実施の効果

- 市立病院・住民・生産者・酒蔵・酒販店など、事業を軸にネットワークができた。
- 開店1年で知名度が低かったが、開催案内チラシで地域に知ってもらうことができた。参加しないが事前に来店した人がいた。
- 定番メニューの燻製たまごを商品開発し、テイクアウト商品として販売を検討。

■今後の展開

- 「新酒の会」「酒蔵見学会」など、ファン拡大のためのイベントを企画開催する。
- 「まち塾」を金沢市立病院のイベントとタイアップして開催することを検討中。
- 引き続き減塩等のメニュー開発を行う。
- 日曜日営業のニーズが増えているため、定休日を日曜から水曜などの平日に変更し、顧客獲得・売上増をめざす。

*開催案内チラシもあわせてご覧ください。

