

第3回大麦食品試食会 参加レポート

第3回を迎えた、栃木の大麦食品を広める会主催の試食会ですが、今回のテーマは「メインディッシュのないランチプレート」です。

大麦のゆめフランスと大麦入りサラダ、これに大麦入りのミネストローネスープですが、これらを食べてもらながら、皆さんにメインディッシュは何がいいかを想像してもらいました。



さて、画面右上の「ゆめフランス」ですが食べた第一印象は、フランスパンのように皮がこぼれず、中はもちり。しかも、ほどよい堅さで、よくかむことができるとの評判でした。このパンはどんな料理に合うかと聞いてみたら、フレンチやイタリアン。パスタやハンバーグ、魚介類や肉料理、ハムをはさんでサンドウィッチ。さらにはお皿に残ったクリームソースを付けて食べたいなど、パンだけですでに妄想全開になっていました。

では、気を取り直して、このランチプレートのメインディッシュには何がいいですかと尋ねたら、でるはでるは、鳥の唐揚げ、ステーキ、ムニエル、ハンバーグ、チーズフォンデュ、白身魚のグリルに卵料理。シチューにローストビーフ。豚汁といった驚きのリクエストもあり、皆さんメインディッシュ抜きでもこれだけ想像力豊かに語れるなんて驚かされてしまいました。