

Oh!Me

オー!ミー

インターネットと連動した
【滋賀生活情報紙】



この情報紙は「滋賀ガイド」と提携しています

滋賀ガイド www.gaido.jp

vol.45・10月28日号 毎週木曜発行 **4面にプレゼント情報!**

●Oh!Me編集室/株式会社ヤマブラ:近江八幡市桜宮町289 TEL0748-34-8870

●広告/滋賀毎日広告社:大津市打出浜3-16 TEL077-522-2603

●発行/毎日新聞大阪本社販売促進部:大阪市北区梅田3-4-5

発行部数:100,000部

そして小学生との出会い 新鮮な野菜を求めて



素敵な人!

ホテルニューオウミ・シェフ
みなみ やすなり

南 康成さん

今回の素敵な人は、ホテルニューオウミの南康成さん。ニューオウミに来て10年。2年前からは36才という若さながら、レストラン「SATSUKI」と「伊ぶき」の料理長を任されている。

野菜は鮮度が一番

野菜を選ぶ上で一番大切なことは何か?「鮮度です!」と南さんはきっぱり答える。無農薬、有機栽培



培など、野菜の売り文句はいろいろあるが、収穫されたばかりの野菜の味は何にも勝ると考える。レストラン「SATSUKI」がオープンしたとき、地元の野菜を素材に選んだのも新鮮さを第一に考えたからだ。

南さんは休憩時間を利用して、地元の直売所巡りを続けている。はじめのうちは、苗と食用の区別がつかないこともあった。今は直売所の人もすっかり顔なじみになり、おいしい食べ方などを教わるそうだ。

小学生の野菜との出会い

ホテルニューオウミのレストラン「SATSUKI」では、小学生が栽培したベジフルーツがメニューに登場することがある。ベジフルーツとは、フルーツのような甘みのあるピーマン

やナス、トマトなどのこと。

1年前、ある直売所で能登川北小の6年生たちが声をかけてきた。白い制服姿の南さんを見て「自分たちが栽培した野菜をホテルで使って欲しい!」と。能登川北小では、

総合教育授業の一環として生徒たちによる野菜作りがすすめられている。早速ホテルに持ち帰り、レストランでお客さんに出してみた。すると、地元の小学生が栽培した野菜というだけで喜ばれ、しかもとてもおいしいと大好評。以来、小学校で収穫があるたびにメニューに登場するようになった。

小学校で調理教室

「いい食材と出会うことがいかに大切な事か、改めて子どもたちから教わりました」。南さんは、子どもたちへの感謝の気持ちをこめて、小学校で調理実習をすることを申し出た。

9月10日の能登川北小の調理実習室。テーブルにはクロスがかけられ、ホテルから運ばれたお皿やナイフ、フォークが並ぶ。メニューは、

ポークカツ、サラダ、かぼちゃのポタージュ。素材はもちろん子どもたちが収穫した野菜。子どもたちの「おい

い!」という笑顔に、南さんも大満足。「素材がいいんです。おいしいものがおいしくなっただけ。私たちの技術はほんの手助けにすぎません」。さらっと言う南さんの横顔がなんともさわやか。そして「次は野外でやってみたい」と、これからも子どもたちとの交流に意欲を見せてくれた。(取材・白崎)



秋の大感謝祭
旬の食材&ヘルシー料理
10/31(日)まで
SATSUKI
DINING & BAR
Lunch:11:30~14:30 Dinner:17:30~24:00
ホテルニューオウミ 近江八幡市鷹飼町1481
TEL:0748-36-6666(代表) FAX:0748-36-8800
<http://www.newomi.co.jp>

素敵な人の投稿はこちらから
gaido.jp/0283

滋賀生活情報紙[Oh!Me]はお近くの毎日新聞販売店からお届けしています。毎日新聞のご購読申し込みは
0120-468-012



ランチタイム/11:30~14:30
ディナータイム/17:30~24:00
※セットメニューは21:00まで

メインはチョイス

1st Anniversary 11.1~11.30

地元の食材や旬の食材にこだわり続けてまいりました。「おいしいものをおいしく」という単純明快な事をコンセプトにこれからもみなさまにおいしいお料理と素敵な空間を提供し続けてまいります。

ディナー アニバーサリーサンクスセット

お一人さま ¥4,095 ※二名さまより

期間中、ディナータイムにセットメニューをご注文のテーブルにプチキャンドルをプレゼント。

おかげさまで1周年を迎えました。

SATSUKI
DINING & BAR
サツキ ダイニング&バー



11/8(月)はSATSUKIのバースデー。ランチ又はディナーをご注文のお客さま先着100名さまにポインセチアをプレゼント!

期間中、SATSUKIプレート又はGRANDプレートをご注文のお客さまに限りデザートワゴンよりホテルメイドのデザートをお好きなだけお選びいただけます。

ランチ **SATSUKI** プレート
お一人さま ¥2,100



ニューオータニアソシエイトホテル
Hotel New Omi
ホテルニューオウミ

〒523-8585 滋賀県近江八幡市鷹飼町1481番地
TEL.0748-36-6666 FAX.0748-36-8800
<http://www.newomi.co.jp> info@newomi.co.jp