

在日メキシコ大使館 × 春日井市 コラボ

在日メキシコ大使館で開催されたイベントにて、
食用サボテンを提供 & 紹介頂きました！
(堀部、春日井市職員、サボテン農家の3名で訪問)

スカルネ・ジャパン(株)

代表取締役

熊崎 榮一



「スカルネ・ビーフとアボカド、ワイン、テキーラ、コーヒーとのマリージュ」

【日時】 2021年11月25日(木)

16:45 受付

17:00~19:00 レセプション

【会場】 メキシコ大使館

〒100-0014 東京都千代田区永田町2-15-1

※受付時にお名刺を3枚ご用意ください。

駐日大使に春日井産の食用サボテン(ノパル)を紹介頂きました。
メキシコでは一般的な食材なので、イベントとの相性も良。



大使館シェフによるサボテン料理①
メキシコでも肉料理の付け合わせとして出てきます。
サボテンのヌメリと赤身肉の相性が良いです(飲み込みやすい)。



大使館シェフによるサボテン料理②
サボテンの酸味を活かしています。
そのままでもサラダとしていけましたし、タコスに載せても良。



(株)カサナチュラルさんもいらっしやいました。



食用サボテンの国内普及や、自治体との文化交流において、メキシコ大使館と春日井市は非常に相性が良いと思います。







MEXICO



MEXICO