

“カタチ” になった「SHIRATAKA RED」

「SHIRATAKA RED」×音楽

「シラタカ・レッド♪シラタカ・レッド♪」のフレーズで、すっかりおなじみとなった「おどる！シラタカ・レッド」。昨年2月にCDを作成し、各保育園及びこども園、小学校、サロンなどで踊っていただいているほか、昨年11月には「シラタカ・レッドダンスフェスタ in 産業フェア2017」を開催しました。

また、各イベント会場等で音楽を流すことで、「（フレーズが）耳に残った」と町内外の多くの人からの認知を得ています。

「SHIRATAKA RED」×食

昨年度、「紅花の持つ特性を、食を通じて多くの方に知っていただく」との取り組みの中で、東京港区のイタリアンレストラン「リストランテラチャウ」の馬渡剛シェフが来町。紅花生産農家やシラタカ・レッド食材の生産者を訪問いただいたうえで、同レストランにおいて「白鷹の食材を使ったしらたか産



④紅花の乱花とアユを使用したリゾット ⑤SHIRATAKA REDメニューを提案した馬渡シェフ



地フェア」を開催していただきました。

そして今回、同フェアの再現及び「SHIRATAKA REDメニュー」の提案を馬渡シェフに依頼。2月19日、パレス松風を会場に「春を待つ「SHIRATAKA RED」ディナー馬渡シェフと味わう白鷹の宝物」を開催し、当日は約100人が来場。白鷹町の紅（あか）い食材と冬の食材を組み合わせたオリジナルメニューを味わいました。

また、昨年11月にレシピ集を配布した「ごつつおうしらたか」でも紅（あか）い食材を使用したメニューを紹介。家庭の食卓にも「SHIRATAKA RED」を取り入れてほしいという試みです。



SHIRATAKA RED 開発商品一覧

(上段：事業所名／下段：商品名)



- ① 割烹あかさか
『秘伝豆乳仕込 紅花入り麦切』
- ② あべ工房
『米沢牛入りごんぼ味噌』
- ③ えびな菓子舗
『白鷹かすてら とまと』
- ④ 工房 お富久呂
『紅っ娘、花っ娘』
- ⑤ 小松織物工房
『本革紅織名刺入れ』
- ⑥ 和菓子 むまざわ
『羊羹 日本の紅』
- ⑦ 花専科
『紅花ハーバリウム』
- ⑧ 紅花音羽屋
『紅花シャボン』
- ⑨ 深山和紙センター
『紅花入り和紙皿』
『ランチョンマット』