

ノマチカフェ NEWS

新メニューが仲間入りしました！

金沢未来のまち創造館1階にある「ノマチカフェ」では、今月より創造館4階で活動する「食藝研究所」の研究者たちが開発したメニューを実際に体験できるようになりました…！

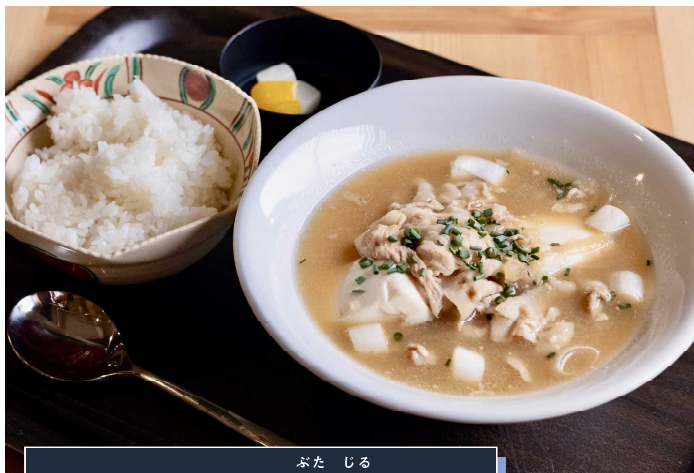
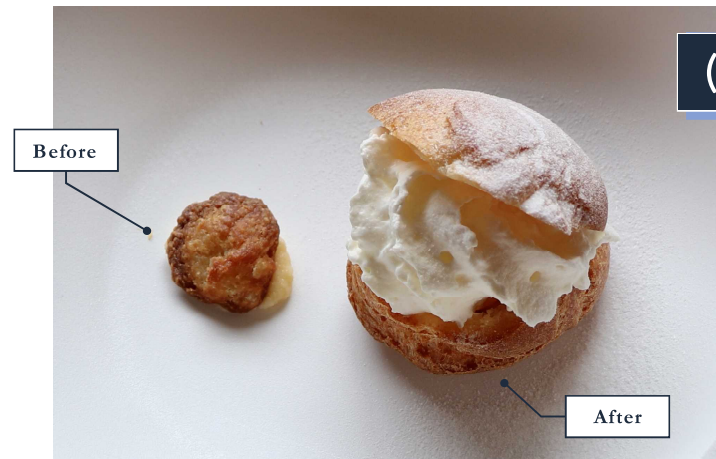
現在、その第一弾として期間限定で「シュークリーム」「ヤンニョムチキン」「豚汁」をお楽しみいただけます。今回の「未来のまち便り」では、そんな新メニューについて詳しくご紹介していきます。

(苦い) 思い出のシュークリーム

created by 清水孝憲

単品：350円 (before afterの2種類) / ドリンクセット：500円

研究者の清水は、10代で初めてシュークリームを作ったときの衝撃を今でも鮮明に覚えています。シュークリームが全く膨らまなかったからです。失敗した時は「自分で食べて経験にする」という教えから、気持ち悪くなるほどシュークリームを食べてきたという彼にとって、この経験はお菓子作りの原点。そんな原点の味と、研究開発を重ね誕生したシュークリームの2種を食べ比べていただけます。

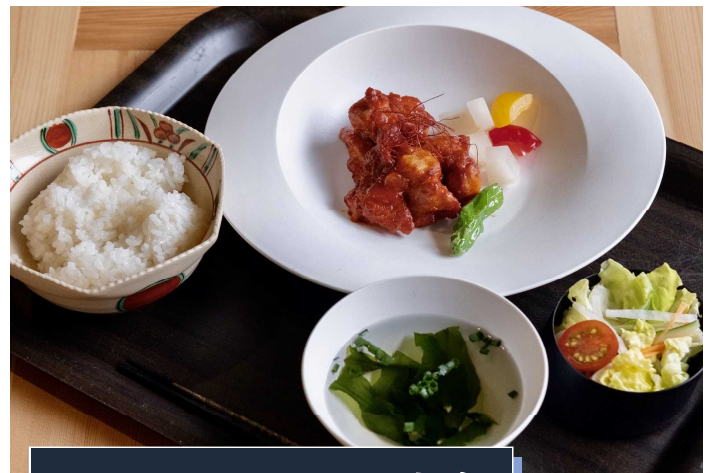


ぶたじる スティックな豚汁定食

created by 高橋大翔

(600円/税込)

きっかけは、職場の賄いについた一杯の豚汁。先輩シェフから『こんなの豚汁じゃない！』と言われた研究者の高橋は、それ以降の時教わった豚汁レシピを研究してきました。今回カフェでお楽しみいただくのは、一般的な豚汁と違い、限られた具材のみで作ったシンプルな豚汁。玉ねぎの甘みや豚バラの旨味、出汁の美味さをより楽しむことができる一品です。



ヤンニョムチキン定食

created by 上土井大志

(700円/税込)

研究者、上土井にとって幼少期から食べていた「母の味」がこのヤンニョムチキン。子どもの頃、大人たちがビール片手に美味しく食べている風景が思い出の一つなのだそう。そんな母の味を継承しつつ、当時のことを思い出しながら、子どもでも食べやすい味を研究しアップデートを加えた一品。

