

よつ葉のおいしい時間 #70
東川ペリカン [東川町]

空高く
舞い上がる
おいしさ
「ぜいたくトマトのまるごとサラダ」



東川町の、遮るもののない田園地帯に佇む「東川ペリカン」。ここは、東京でビストロ「広尾ペリカン」を営んでいた佐野さんが一家で2023年5月に移住し、約1年かけて作りあげた「ワインを楽しむオーベルジュ」です。オーナーの佐野健（たけし）シェフは、「常にリラックスして料理と向き合っているせいか、東川に来てから料理は確実においしくなりましたね」と晴れやかな顔で胸を張ります。

そんな東川ペリカンを象徴するひと皿が、この地で生まれた料理「ぜいたくトマトのまるごとサラダ」。比布町産の高糖度トマト「ぜいたくトマト」を丸ごと一個使用し、そこにスワイガニの身と東川町産のシイタケ、ヨーグルト、調味料を合わせてペースト状にしたものを詰め、ヨーグルトソースを添えた創造性あふれる「夏季限定サラダ」。この贅沢なひと皿に使われているヨーグルトが、よつ葉の「北海道十勝プレーンヨーグルト生乳100」しつかりなめらかでした。

シェフをとりこにしたのは、「どうしてこれほど違うのかわからない」という、その味わい。「ちゃんと乳の味がして濃い。この値段でこの味ができることにも驚きました」と絶賛。さらに、「牛乳も乳の甘味がじわっとくる。くどくなく喉越しがいい」と高評価。

「秋冬は、この牛乳と北見特産の玉ねぎを使った料理をお出ししています。ぜひ食べにきて頂きたいですね」とこやかに語ってくれました。

目の前に広がるブドウ畑を眺めながら、「いつかここで育てたブドウでワインを楽しめるようにしたい」と語る佐野シェフ。東京から引っ越してきた「ペリカン」は、北海道の空の下で、のびのびと羽を伸ばして自然体の味わいを広げています。



東川ペリカン：上川郡東川町西8号北26 TEL：0166-56-8846

営業時間：ランチ／11:30～L.O.14:00 ディナー／17:30～L.O.20:00 ※いずれも前日までに要予約

定休日：不定休 駐車場：あり HP：<https://higashikawa-perican.com/>

東川ペリカン
公式 Instagram



北海道のおいしさを、まっすぐ。

よつ葉

よつ葉乳業
オンラインショップ



よつ葉の
おいしい時間
バックナンバー

