



kawatana morning

カワタナモーニング



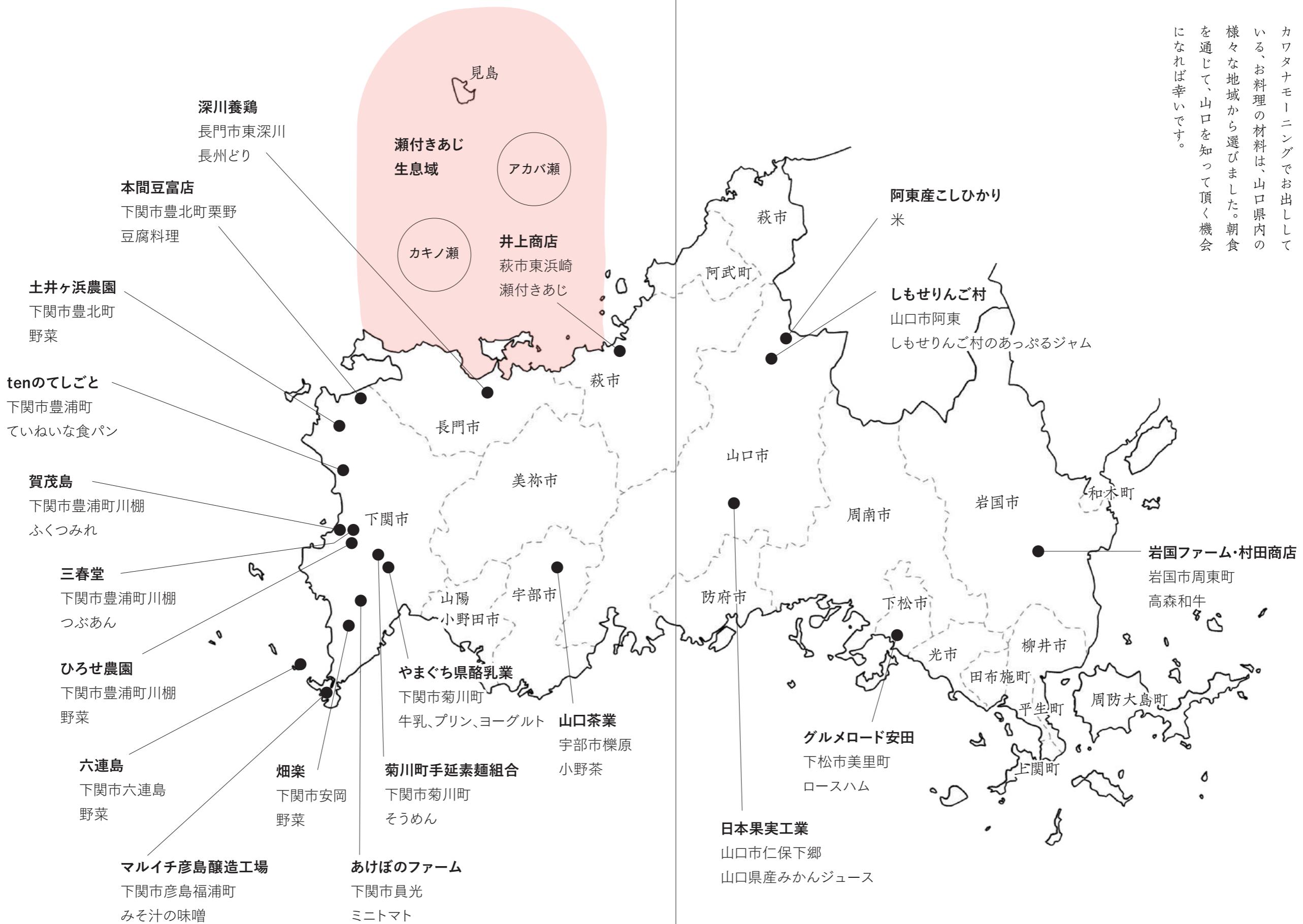
川棚からはじまる朝に

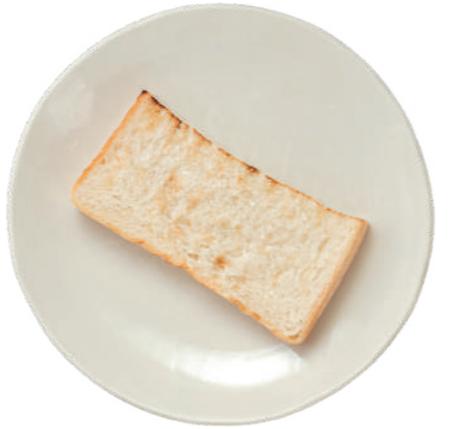
山口には、自然や歴史、
日々の暮らしのなかで
愛しんできた食文化が
たくさんあります。

その食材やつくり手を
「川棚の美味しい朝ごはん」
という視点で選びました。

食材マップ

カワタナモーニングでお出ししている、お料理の材料は、山口県内の様々な地域から選びました。朝食を通じて、山口を知つて頂く機会になれば幸いです。





菊川そうめん

小日本(こにっぽん)ここにあり

ていねいな食パン

シンプルな素材とてじごとで

川棚温泉から車で15分ほど、田園が広がる菊川盆地は中央で2つの清流が合わさる、気候の温暖な地域です。地域に残る民話から「小日本(こにっぽん)」と呼ばれ愛されてきました。50年以上続く特産の手延べそうめん「菊川の糸」は歯ざわりとコシの強さが特徴です。

「tēnのてじご」とは、豊浦町宇賀本郷(お多福から車で20分)にあるパン屋さんです。素材の旨味を引き出すために、材料や製法を出来るだけシンプルに、「自然界にあるもの」、「体に優しいもの」を使い、手作りしています。食パンには麹由来のホシノ天然酵母を使用しているので、和食にも合います。

山口の朝は
真っ白からはじまる

朝食ビュッフェは

「ごはん」

「そうめん」

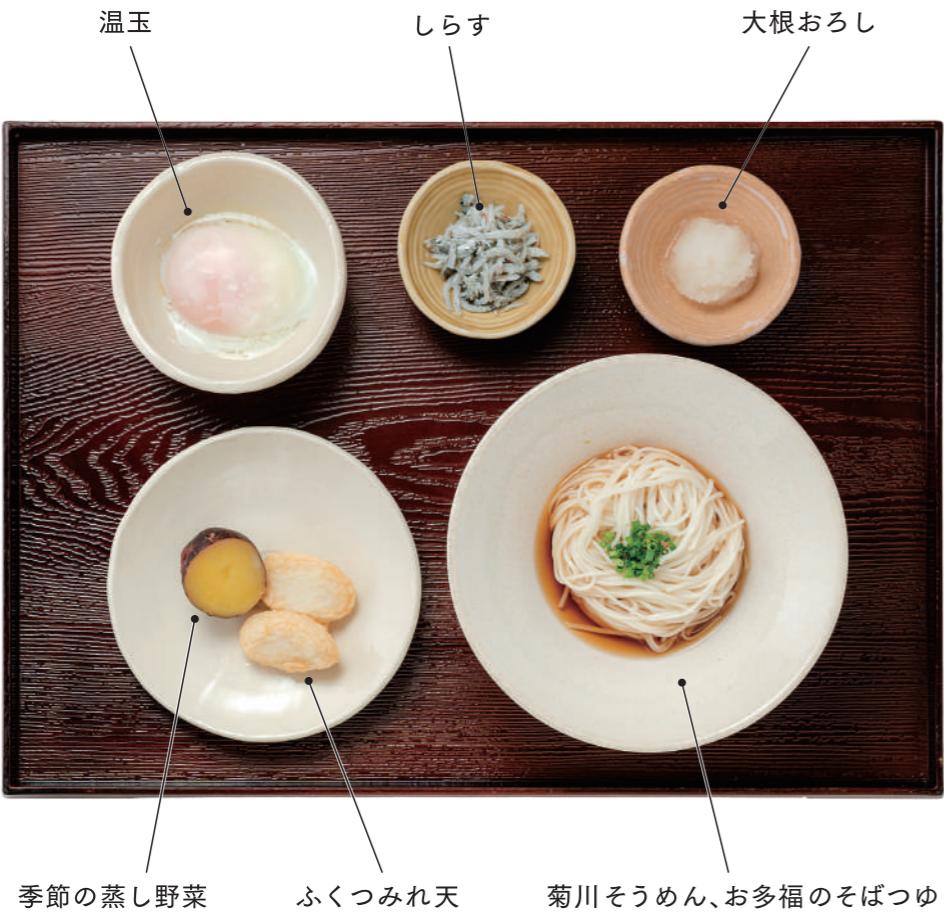
「パン」

から選んで
スタートします



山口県北東部、阿東(あとう)地区は山口県内屈指の豪雪地帯で別名「やまぐちの北海道」とも言われます。中国山脈から流れる清らかな水と標高350mの冷涼な風が育てた山間地特選米。少量ずつ炊いた、炊きたてを羽釜から直接お茶碗によそいます。

大地の旨味がぎゅっと 阿東産こしひかり



川棚のそうめん

「主食の「ごはん」
「そうめん」「パン」から
好みや気分に合わせて
主菜副菜をお選びください。」



特集

文化をいただく
風土をいただく
技をいただく

特集

郷土料理

「けんちょう」

下関市周辺で日常的に食卓にのぼる「けんちょう」は大根・人参・豆腐を煮た素朴な料理です。シンプルだからこそ家庭によって具材や味付けが異なり、その家の味が次の世代へと引き継がれていきます。

カワタナモーニングの「けんちょう」は当館の長谷川調理長が子どもの頃から慣れ親しんだ味、母親から受け継いだ調理法と味付けをもとにおつくりしています。はじめに具材をごま油で炒めるのが長谷川家流。香ばしい香りとどこか懐かしいふるさとの味です。



「豆腐」
製造者／本間豆腐店
詳細は10ページをご覧ください

長谷川家の思い出 “父のけんちょう茶漬け”

父は夕飯で残ったけんちょうを翌朝ラー油を入れてお茶漬けで食べていました。このエピソードからカワタナモーニングのアレンジメニューの着想を得ました。



※撮影の演出上、手袋を外して調理しています。

「下関・彦島みそ(麦)」

製造者／マルイチ 彦島醸造工場

関門海峡に囲まれた彦島(ひこしま)で800年以上も前から始まったとされる味噌づくりを原点に、製法を引継ぎ、味を守り続いている伝統みそです。麦特有の香りとうまみ、舌触りが特徴の甘口みそです。



下関(しものせき)の隠れた名物「貝汁」。具には「しじみ」または「あさり」のみを使用したシンプルなお味噌汁で下関市民が昔から親しんでいる味です。

「貝汁」



特集 — 風土をいただく

豆腐

本間豆腐店(製造者)

山口県西部の豊北(ほうほく)町。粟野川(青のりや「しろうお」が生息する澄んだ川)の伏流水を使用しています。みじん(おから)の混入を防ぐため絞りすぎず、時間をかけてプレスすることで大豆の旨味を引き出し、良質の豆乳を作り、さらつきなく食感良く仕上げています。

納豆

「山口県産 大粒納豆」

芳野商店(製造者)

ほつくりとした食感で、ひと粒ひと粒に甘みと旨味がしっかりと感じられます。タレは塩分をおさえた化学調味料不使用、大豆の本来の味を引き立てています。ごはんだけでなく、そうめんやパンにも良く合います。



「下関野菜」

旬の素材を新鮮なうちに召しあっていただくよう、地元の契約農家から直送される野菜を使用しています。

旬の素材を新鮮なうちに召しあっていただくよう、地元の契約農家から直送される野菜を使用しています。

「豆腐」

特集 — 技をいただく

「だし巻きたまご」

熟練の調理人が目の前で丁寧に巻く、ふんわり優しい味わいの一品です。出来立てアツアツで提供します。パンと一緒に、たまごサンドもおすすめです。



「山口県産たまご」

たまごは朝食の名わき役。是非、朝食の組み合わせを楽しんでください。だし巻きたまご、スクランブルエッグ、温泉たまごがあります。



「ニウレさんと調理長のスパイスカレー」

ネパール出身のスタッフ、「ニウレ・ロサンさん」。お多福のオリジナルカレーは、ニウレさんのスパイスの知識や作り方を教えてもらい、子どもから大人まで食べやすく朝食に合うように何回も試作を重ねました。

畑樂 — 蒸し野菜、サラダ野菜

お多福から車で20分ほど、畠で農薬・化学肥料を使わず、年間40品目120種類程度を栽培しています。普通のスーパーでは並ばないような、初めて名前を聞く珍しい品種も多く、様々な形や色で目も楽しませてくれます。露地栽培だからこそ、収穫したての旬のものをいただけます。

一品で高たんぱく質な
朝ごはん

自家製食べるラー油の豆腐丼

あっさりとした口当たりですが、ラー油で食欲がそそられます。朝食用に開発したラー油は、にんにくは香り付けのみ、岩国れんこんで食感と香ばしさを出しています。お好みで醤油をかけてお召し上がりください。



完成図

食欲のない朝にも
さらさらっと

しらすアカモク茶漬け

アカモク(海藻)を醤油と砂糖で炊き上げた佃煮のだし茶漬けは慣れない旅先での身体の不調や食べすぎ飲みすぎの胃腸をあたため、やさしくいたわります。



完成図

活動的な日に
栄養たっぷり朝ごはん

長州どりそぼろ二色丼

山口県のブランド鶏「長州どり」を山椒のピリリと効いたそぼろにしました。湯せんでじっくりと時間をかけて仕上げたスクランブルエッグと合わせて見た目も美しい二色丼です。



完成図

掛け算で楽しむ
カワタナモーニング

厳選した素材を
さらに楽しんでいたくよう
にお多福自慢のアレンジを
ご紹介します。
おかげを取り、テーブルにて
盛り付けてお召し上がりください。

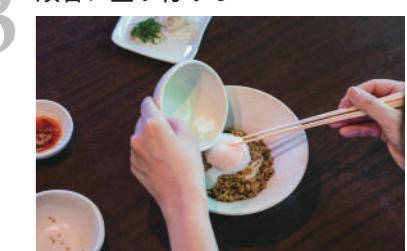
1 すべての食材を取る



2 完成図を参考に



3 順番に盛り付ける



4 完成!



むくみすっきり
飲みすぎた翌日にも

納豆しそわかめそうめん

山口県産ふくゆたかの大粒納豆は、ご飯だけでなくそうめんともよく合います。しそわかめのアクセントに箸が進みます。



完成図



たんぱく質たっぷり
健康なカラダ作りに

川棚風まぜそうめん

朝食だからこそ、ニンニクを極力使用せずに開発した匂いが気にならない『自家製食べるラー油』や山椒の効いた長州どりのそぼろをつかった辛みを楽しむまぜそうめんです。



完成図



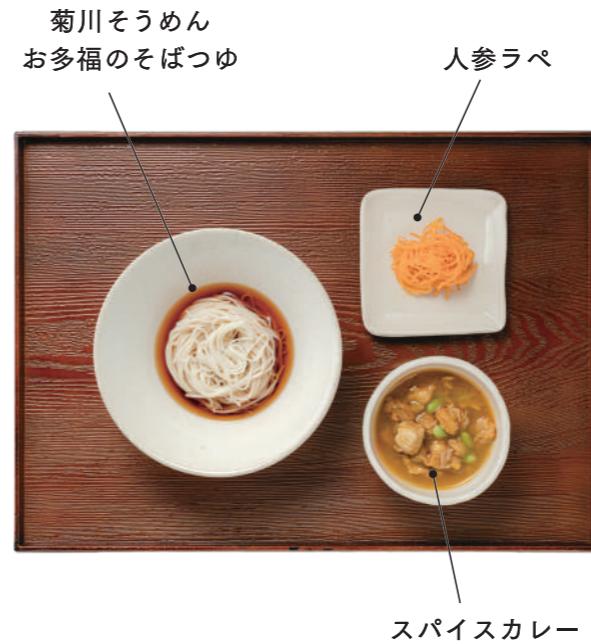
朝スパイスで
元気な目覚め

カレーそうめん

スパイスカレーにお多福のそばつゆを合わせると、たちまち和風に。おそば屋さんのカレーうどんのような味わいです。



完成図



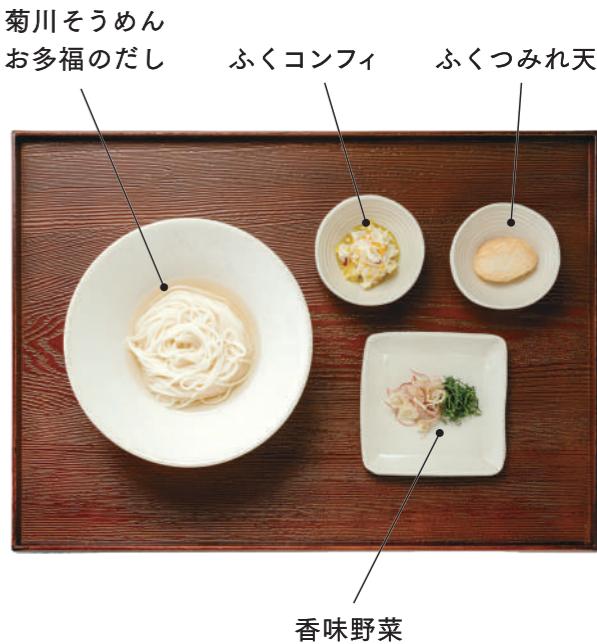
旨みがしみる
体ぽかぽか朝ごはん

ふくにゅうめん

下関名物ふくを柑橘の香り豊かなコンフィに仕上げました。ふくつみれ天と一緒に、にゅうめんでお召し上がりください。



完成図



掛け算で楽しむ

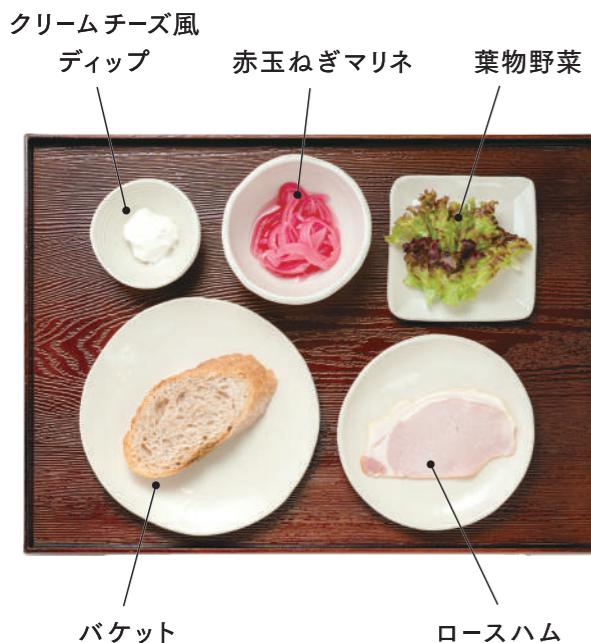
好きなもので
オープンサンド

ハムレタスオープンサンド

ハムサンドには赤玉ねぎのマリネと自家製クリームチーズ風ディップを合わせるのがおすすめです。クリームチーズ風ディップは、やまぐち県酪のヨーグルトと、永山本家酒造場「貴」の塩麹から作った自信作です。



完成図



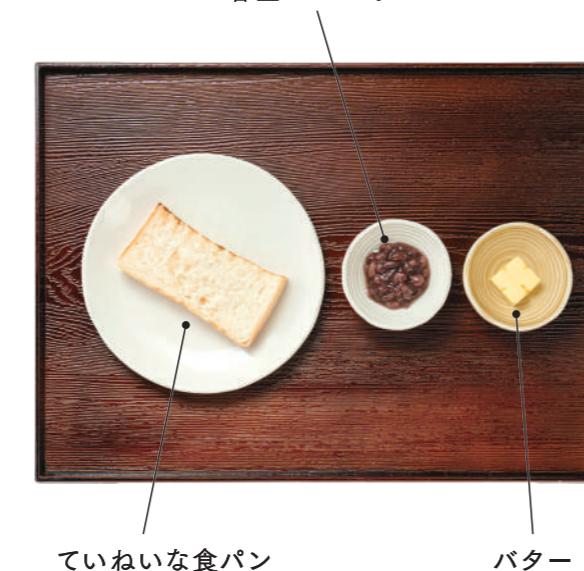
和菓子屋の
あんでつくる

あんバター

川棚の和菓子屋「三春堂」のあんが主役のサンドです。小豆から丁寧に炊いたあんは素材の味とうまく調和するので、きなこと一緒にざる豆腐にかけたデザートもおすすめ。



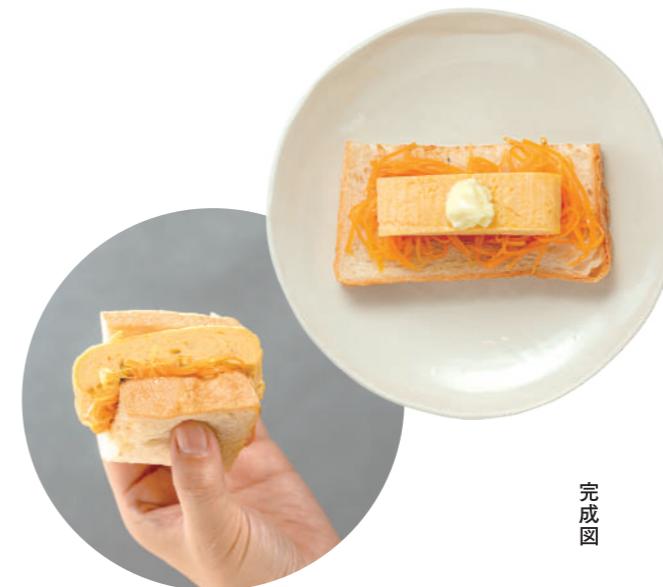
完成図



これぞ王道サンド

たまごサンド

職人が丁寧に巻いた、だし巻きたまごの甘みと人参ラペの酸味を豆乳マヨネーズが、やさしくつなぎます。パンを折りたたむと片手でパクリと召し上がれます。



完成図



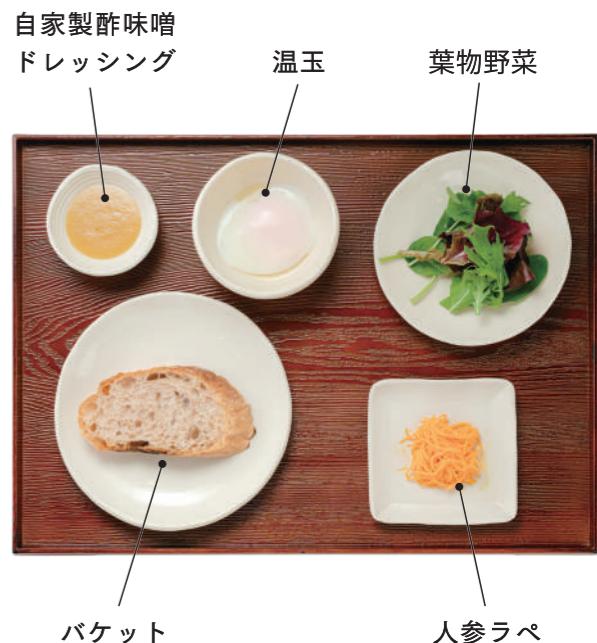
美白と
アンチエイジングに

和風エッグベネディクト

自家製の酢味噌ドレッシングをソースに使って「和風」でいただくエッグベネディクトです。酢味噌とパンの予想外のハーモニーを是非お楽しみください。



完成図



カワタナモーニングの器

萩土と天然の釉薬を使い、和・洋の食、空間に合ったかみのある作品を制作。日本のみならず海外でも個展を開く人気作家、濱中月村氏の窯。萩焼は陶器だけではなく江戸時代後期には白磁が盛んに焼かれています。日本のわび茶の世界が好んだ味を大切に2001年より55年振りに復活させた大屋窯の磁器をお多福の朝食では使用しています。

売店川棚小町で販売中

お多福の朝食をご自宅でも



菊川の糸 そうめん
菊川町手延素麺組合
山口県下関市菊川町



しそわかめ
井上商店
山口県萩市東浜崎町



荒波のアカモク佃煮
新友商店
山口県長門市東浜崎町



彦島みそ
マルイチ彦島醸造工場
山口県下関市彦島福浦町



海の塩
百姓庵
山口県長門市油谷



濃口醤油 生あげ
赤間醸造
山口県下関市武久町



橙ぼん酢
岸田商会
山口県萩市土原



山口県産みかんジュース
日本果実工業
山口県山口市仁保下郷



豆乳マヨ
ヤマカ醤油
山口県下関市安岡



お米のシロップ
アグリード
山口県萩市



しもせりんご村のあっぷるジャム
しもせりんご村
山口市阿東



小野茶
山口茶業
山口県宇部市



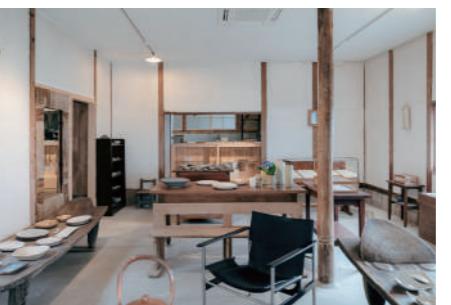
黒ごまきな粉
山口ごま本舗
山口県山口市



ごま油
山口ごま本舗
山口県山口市
※けんちょうに使用しています。



岩国れんこんチップス
パンサー
山口県岩国市



※売店で販売しています。

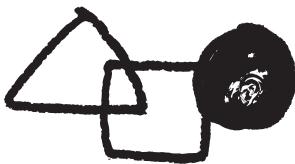
萩焼の伝統的な技法に現代の感覚を取り入れ、新しい器づくりをしています。器は料理を盛るため、という考え方により、料理を引き立てての素朴な佇まい、ふと触れたときの手馴染みの心地よい器です。

《松光山》萩焼
山口県萩市



※売店で販売しています。

カワタナモーニングの器



kawatana morning

川棚クラシックホテル お多福

〒759-6301 山口県下関市豊浦町川棚温泉
TEL : 083-774-1111
FAX : 083-772-0001

Official site



Instagram

