

水素の火は 食材の「本質」を あぶり出す。



残席
わずか!



ご予約はこちら
(先着順)

2026.2.25(水)・26(木) 18:00 ~ 20:00

和食 彩花亭 (豊田市元城町1-69)

主催：豊田市 未来都市推進課 協力：彩花亭、(株)鈴木商館、トヨタ自動車 (株)

なぜ、水素で焼くと美味しいのか？



燃烧する際に水蒸気が発生します。
そのおかげで、外はパリッと、中はしっとり。



ガスが燃烧する際のおいがないため、
食材そのものの香りを楽しむことができます。

■献立

一、迎え椀 — 一番だしの迎え椀 柚子

最初に一番だしで口を整えます。香りを受けてから、柚子の余韻までお楽しみください。

二、比較一皿 — きのこと野菜の焼き比べ

なす、パプリカ、エリンギの3種。こちらは「火の通り」の体験皿です。同じ食材を水素とガスで、塩だけで焼き分けています。同じ条件で焼いたときの、大きさ火の入り方、ジュシーさの違いを比べてみてください。

三、前菜一皿 — 素材の良さを体験

鯛姫サーモンの水素炙り、ひまわりポークも肉のローストの水素炙り、赤海老の軽い水素炙り、作手高原の出汁巻玉子、野田さんの紫蘇ジエノベーゼとお塩で煎茶はシンプルに、水素炙りで食材本来の「香り」をお楽しみください。

四、お造り盛り合わせ — 高知直送の鮮魚

蒸で焼いた鰯のたたきとぶりの盛り合わせ高知直送の鮮魚です。鰯は蒸の香り、ぶりは脂の甘みと後味を堪能してください。

五、凌ぎ — 水素で焼いた塩鯖の棒寿司

塩鯖は水素で焼いて身をふっくら仕上げ、棒寿司にしました。

六、主菜 — 水素グリル焼き

鯛、ひまわりポークのロース、低温調理した和牛の3種の水素グリル焼き。松平の雑草と人参、ビーマン、蕪、菜の花の水素グリル添え、にら醤油とお塩で。

主菜は水素グリルのメインです。素材の良さを引き立てながら、網はしっとり、豚は脂の甘み、和牛は柔らかさをお楽しみいただけます。まず塩、途中からにら醤油で香りの変化をどうぞ。

七、食事 — 水素炙り鴨のせご飯 / 赤出汁

低温調理したあいら鴨を水素で炙り焼きします。丸加藤造の青唐胡瓜を添えて、赤出汁は新穀味噌のお味噌です。

八、甘味 — 炙り最中

水素で焼いた焼き林檎と白玉団子を入れた最中。最後は水素で焼いた焼き林檎を最中に。香りともみずみずしい甘さ、白玉の食感で締めます。

※仕入れ状況により献立が変更になる事があります。詳細は彩花亭ホームページにてご確認ください。

あなたの参加が 未来をつくるデータになる

今回の料理提供は、実際に料理を味わっていただくことで、水素調理の価値や可能性を検証する 豊田市の実証実験 (H Challenge Toyota) です。水素を生活の中で「つかう」選択肢を広げていくため、以下の2点にご理解・ご協力をお願い申し上げます。

1. 撮影・広報利用へのご協力
2. 終了後、アンケートへのご協力

詳細

日にち	2026年2月25日(水) 26日(木)
時間	午後6時～8時
場所	和食 彩花亭 (豊田市元城町1-69)
定員	各日26人
料金等	8,000円 (税込) ・要予約
	コース内容などの詳細は彩花亭ホームページをご確認ください。