

# ビストロプロペティル小島さん ラムバサダーで全国2位！

身体に良い「第四の肉」ラム肉の料理を追求



ラムバサダー2位に輝いた小島さん

一宮市高田北門二七のフランス料理店「ビストロプロペティル」(小島克修オーナーシェフ)が、「ラムバサダーフェスティバル2021」で全国二位に選ばれた。ラムバサダーフェスティバルは、オーストラリアの羊肉生産者がラム肉の消費拡大を図るため、東京で毎年開催しているイベント。食のプロをラム

バサダーに任命し、オージーラムの魅力、消費者に伝えてもらう。

小島さんは今回初エントリし、SNSを通じた評価が高く全国約百店舗の中から二位に輝いた。もともとフランス料理でラム肉を料理していた小島さん、2013年に一宮で開催されたグルメグランプリで、ラ

ム肉を使った料理が準グランプリに入賞。同時期に一宮で「ひつじ」をテーマにした街おこしムードも高まり、ラム肉にこだわり様々なレシピを研究し始めた。ラム肉は、九七％輸入に頼っているが、青魚に多い不飽和脂肪酸が豊富なうえ、脂肪の燃焼を助けるカルニチンも多

く含んでいる。さらにその脂は融点が高く、体温で溶けず排泄されるなどヘルシーでアスリートにも人気が出ている。ラム肉というジンギスカンというイメージがあるが、鳥、牛、豚に次ぐ第4の肉としてここ数年で消費も高まっているという。

小島さんの店舗で

中日からあなたの街の

# 葉栗タイムス

は、感染防止対策「あいスタ認証」で三ツ星もとつており、遠方からもラム肉料理を楽しみに多くのお客さんが訪れている。十一月三日には、大平島公園で開催される「こらいおんマルシェ」にもラムチヨップやラムのハム、ラムのから揚げで出店することになっている。