

富田さんの野菜を使った料理を出している

ダイニングワインバー・ワインバル
バリック スター
BarriQue Star (大和東) 土屋雅義さん



富田さんの野菜を料理に使い始めたのは2年前。地場野菜を料理に使いたくて、知人経由で知り合ったのがきっかけです。メニュー作りは野菜が主役。メニューありきで野菜を仕入れるのではなく、野菜を見てどんな料理を作るかを決めます。外食業界歴30年の腕の見せどころです。

富田さんの野菜はどれも新鮮で素材そのもののおいしさにあふれていますが、中でもその良さが一番分かりやすいのがレタスです。シンプルにサラダで提供しています。地場野菜のクオリティを実感していただきたいです。

なすとベーコンのパスタ▶ なすのみずみずしさとジューシーさを味わってもらいたくて、大きめにカットしました。なすにベーコンの油を吸わせ、自家製トマトソースをからめています。



3 広報やまと 2026.6.1