

---

# Dining Syunのこだわり

(2008/10/12 日曜日 21:36:27 CDT) - - 最終更新日 (2008/10/31 金曜日 09:33:47 CDT)

素材についてのこだわり 高価であれば美味しい・・・とは考えていません。低価格であればお客様が満足する・・・とも思いません。「良い素材」を使う。ここで言う良い材料とは値段と品質(味)のバランスのとれたものです。良い材料は、探すことが難しい。今日は、日本はもとより色々な国から一年中同じ素材が入ってきます。その中で良い材料を厳選し、季節感、素材の力(味)を考慮し使用します。DINING旬では、「無理をせず自然に」を大切に、質のある究極の食材や入手困難な様々な目新しいメニューをご提案致します。黒糖焼酎と奄美より直送の島豚「島豚」 正式な名称は「黒毛奄美島豚」で、現在厳格な飼育マニュアルに基づき、小規模生産が行われています。学校給食リサイクル資源の残飯資源で約1年かけて育てられた島豚。通常の飼料は一切与えられていません。黒豚の原種と呼ばれる島豚は飼料を一切加えない完全有機飼育です。つまり私たちとまったく同じ食物を食べて育った豚です。DINING旬では オープン以来使用していますが、奄美大島名瀬市 奄美ミート(有)様の協力により、幻といわれる島豚を直送で仕入れております。飼育頭数が非常に少なく東京近郊では入手困難な黒豚。是非一度ご賞味下さい。「黒糖焼酎」 奄美諸島だけ製造を許されている、米こうじと奄美特産の黒砂糖を主原料に製造された蒸留酒。独特の甘味と香りをもった酒で、すっきりしていて癖がない。ストレート、オンザロックなども楽しめる。さわやかな酔心地は他に類をみない焼酎です。DINING旬では奄美大島名瀬市 酒屋前川様の協力により直送で仕入れております。数種類の黒糖焼酎を素焼きの麴でブレンドし「オリジナル黒糖ブレンド」として提供しています。是非一度ご堪能下さい。