

一部紹介

MENU

舟形鮎の
フィッシュサンドバケット

舟形産ミニトマト
西洋ほうれん草のキッシュ
(舟形産西洋ほうれん草)
フィッシュサンドバケット(舟形産鮎)
コーンスープ
(舟形産とうもろこし)
そばの実と野菜のタイ風サラダ
(プレート中央: 舟形産そばの実)
鶏そぼろ
(新庄産さくらんぼ鶏)

ラズベリーソーダ(右)
山ぶどうソーダ(左)
(舟形産ラズベリー、山ぶどう)

辛みそラタトゥイユの
鶏そぼろごはん

マッシュルームのソテー
(舟形産マッシュルーム)
辛みそラタトゥイユ
(舟形産ナス、トマト)
ズッキーニ
上にのっているクレソンや
紫玉ねぎ、黒米も舟形産!

ラ・テール

【営業時間】
10:00~16:30
※ランチ 11:30~14:30

【定休日】月曜

☎070-7562-0075

《地域おこし協力隊とは》

都市地域から過疎地域等の条件不利地域に住民票を異動し、地域協力活動（地域ブランドや地場製品の開発、販売、PR等の地域おこしの支援、農林水産業への従事等）を行いながら、その地域への定住定着を図る取り組みです。

町では、引き続き協力隊を1名募集しています。詳細は町ホームページをご覧ください。

▼お問い合わせ／舟形町まちづくり課地域支援係 ☎(32) 0104

協力隊のページはこちら



～プレオープン時の様子～



「ラ・テール」の由来
ラ・テールとはフランス語で「大地」の意味。舟形町を中心とした肥沃な大地から採れる、季節に応じた地元食材を使用したフランス料理が味わえます。

7月24日、舟形若あゆ温泉関連施設の活性化とあゆっこ村センターハウスの利活用を目的として、レストラン「ラ・テール」がオープンしました。町観光物産協会の運営により、今年6月に地域おこし協力隊に採用された阿部洋司さんが、シェフとして料理を提供しています。今回は、舟形町の「食」の魅力と、地域おこし協力隊の活動について紹介します。

地元の食材を 召しあがれ

シェフの こだわり ポイント

その1 地産・地消

地元食材をふんだんに使用

その2 旬のものを 色鮮やかに

見た目も華やかでSNS映え

その3 無添加で 素材の味を

安全安心で愛情をこめて

“舟形の魅力的な食材を使った料理で
みなさんが楽しめる空間にしたい”

地域おこし協力隊
レストラン「ラ・テール」シェフ
阿部 洋司 さん