

# 「彩龍」食材のこだわり

「高品質で安全な食材をお客様に味わっていただきたい」との強い思いから 彩龍シェフ自ら現地へ足を運び、生産者と共に食材へのこだわりを追求しています。

## 三崎港からの鮮魚

その日に捕った魚をお客様のもとに新鮮なうちに届けたい。

近くにこんなにもいい漁港があることを知っていただきたい。

彩龍では大畑鮮魚の代表取締役専務の想いも料理にこめています。



## 中国野菜

栽培方法にこだわりをもつ、千葉県「中台菜園」より新鮮な中国野菜をお届けいたします。

何度も足を運び、生産者と調理人が直接栽培方法や味のこだわりをしっかりと共有することで信頼できる関係を築き上げました。

2ヘクタールにもなる広大な敷地で、それぞれの野菜に合った環境を管理し毎日丁寧に育てています。カイチョイやカンパクヨウ、ヒユ菜など豊富な品ぞろえが自慢。惜しみない手間と良質な土とびきりの中国野菜が生まれ、彩龍の料理を支えていただいております。

こだわりのミネラルを豊富に含んだ肥料を使用することで、季節を問わず野菜独自の甘さとみずみずしさが引き立つ野菜に仕上がります。

