



## 風土が醸し出す味 - きたひろテロワール - レストラン <sup>ひびき</sup>響

「土地」を意味するフランス語「Terre」から生まれた「テロワール = Terroir」は、ワインやコーヒー、お茶などの農産物の生育地の地理、地勢、気候などの特徴を意味するフランス語です。

作物は、「土地」「気候」「作り手」など、栽培される環境の違いによって、その出来栄は、大きく異なります。その地方ならではの「生育環境」と呼ばれるものをフランス語で「テロワール」と呼びます。

「きたひろ市場」に出荷する農家は、芸北、大朝、豊平、千代田それぞれの地域の風土に合わせてとともに、環境に配慮し、ほとぼしる情熱をもって農業を推進しています。

北広島町の恵まれた大地と、農家の情熱・思い、そして、この地域に引き継がれてきた「食」に感謝し、「本物のおいしさを提供するカタチにする表現者」として、その思いを、「きたひろテロワール」とテーマに掲げました。

道の駅舞ロードIC千代田  
駅長 大畑 和憲  
料理長 河村 健二