



東京園芸ニュース (28年度-77号)

平成29年1月 / 群馬県東京園芸情報センター

Cheers!ぐんまのすき焼きまつり! 首都圏の27店舗でぐんまのすき焼きをPR!

ぐんま食彩フェア2016

- 日時：2016年11月29日(火)～12月8日(木)
- 会場：群馬県産農畜産物販売協力店(27店舗)
- 主催：ぐんまブランド推進課
- 内容：群馬県産すき焼き食材を用いた創作メニューを提供・プレゼント企画
都内近郊の農産物直売所47店舗での協賛フェア

■首都圏で県産農畜産物のすき焼きメニューを提供!

首都圏における群馬県産農畜産物の認知度向上を図るため、「群馬県産農畜産物販売協力店」に指定した東京都内ほか27店舗の飲食店で、県産食材を利用した特別メニューを提供する「ぐんま食彩フェア」が開催されました。

今回は、各店が「Cheers!ぐんまのすき焼きまつり」をテーマに県が誇る銘柄牛・上州和牛をはじめとする県産すき焼き食材を用いた創作メニューの数々が提供されました。今回も特別メニューを注文したお客様には、アンケートに答えると抽選で温泉ペア宿泊券等が当たるプレゼント企画も行われました。

■オール群馬県産のイタリアン牛すき焼き!

この販売協力店の一つである「鏝-VAN-」(港区赤坂)では、群馬県の農業高校をはじめ契約農家4カ所から常時新鮮で採れたての旬の野菜を仕入れています。また群馬の最高級ニジマス「ギンヒカリ」や上州地鶏、上州牛、赤城高原豚などを積極的にメニューに取り入れるなど群馬の食材にこだわったお店です。

「鏝-VAN-」では、今回のフェアのために考案した「群馬県産トマトといろいろキノコのイタリアン上州牛すき焼き」が提供されました。コースの内容は「群馬県産の野菜たっぷりのサラダ」、「上州産キャベツのアンチョビ白ワインソテー」、「ギンヒカリの和風カルパッチョ」でメインのすき焼きは上州牛のリブローズをトマトベースの割り下を用いて洋風に仕立ててあります。下仁田ねぎ、トマト、キノコ等も全て群馬産にこだわっており、最後は手打ちパスタでコースが終了となりました。よく煮込まれた下仁田ねぎとトマトベースの割り下で食べる上州牛はととても軟らかく、前菜からデザートまでのオール群馬コースはととても好評でした。



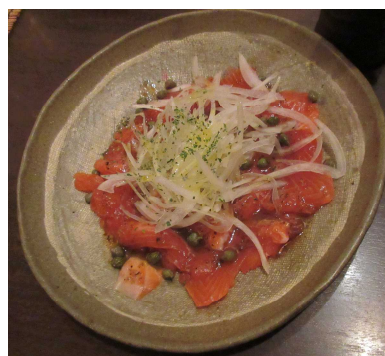
ぐんま食彩フェア宣伝の様子



「群馬県産トマトといろいろキノコのイタリアン上州牛すき焼き」



「上州産キャベツのアンチョビ白ワインソテー」



「ギンヒカリの和風カルパッチョ」