



東京園芸ニュース (28年度-112号)

平成29年3月 / 群馬県東京園芸情報センター

都内のウイスキーとシードルの専門店 エクリプス ファーストで群馬県産食材をPR!

「群馬シードル」や「やよいひめカクテル」を提供!

今回は、都内で本県産の食材を用いた料理やカクテル等を提供している「エクリプス ファースト」さんを紹介しします。こちらのお店はウイスキーとシードルの専門店、群馬県販売協力店にもなっています。

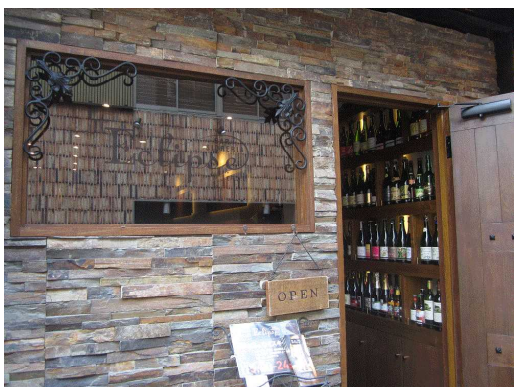
代表の藤井さんは沼田市の出身で、本県産食材を積極的に取り入れており、上州牛や奥利根もち豚、赤城どり等は県内業者から直接仕入れてるほか、イチゴなどは築地市場から本県産の物を仕入れているとのこと。更に、夏には沼田市内の知り合いの農家からトマト等の野菜を直接仕入れて、料理やカクテル素材として使用しているそうです。お店で人気の料理を聞いたところ、みなかみ町にある育風堂精肉店の「はもんみなかみ(生ハム)」と吾妻町にある小山農園の「梅玉こんにやく(手づくり生いもこんにやく)」が特に人気高いとのことでした。

また、人気のイベントとなった沼田市にある松井りんご園でのりんご狩りツアーが今年の11月に開催され、この時に収穫された「ぐんま名月」、「はるか」、「青林」の3種類のりんごをブレンドして醸造した「群馬シードル」が3月12日に披露されました。このお酒は東京初のワイン醸造施設「東京ワイナリー」とのコラボ企画で造られたプレミアムシードルで、一昨年に引き続き2回目となった今年は、「ほのかな優しい甘さとフレッシュさが活きたとても素敵な中辛口のシードルができました」と藤井さんから紹介がありました。

また、本県産いちご「やよいひめ」を使ったカクテルの提供も3月3日から始まり、「やよいひめ」とシードルを合わせた爽やかな春の陽気にぴったりのカクテルとなっていました。

エクリプス ファーストの店舗情報

店名	エクリプス ファースト(Eclipse first)
場所	千代田区鍛冶町
オープン年	2015年6月
定休日	日曜日
営業時間	15:00~24:00



「エクリプス ファースト」の外観



外看板で群馬県産食材をPR



群馬シードルの様子



やよいひめカクテルの様子



群馬県産素材を用いた料理の数々