



## 群馬の推売居酒屋 都内の「ナルカミ」で群馬県をPR！

### ■食材だけでなく全てを群馬にこだわったお店！

今回は、群馬県産農畜産物販売協力店の「ナルカミ」を紹介します。当店は店主の小野里さん（桐生市出身）のこだわりで、海の魚やだしなど群馬県にないものを除き、ほとんどの食材に群馬県産を使用しています。赤城牛やギンヒカリは群馬県から直送、上州豚は都内の業者から、野菜や調味料（醤油や味噌等）はファームドゥ(株)が展開している「地産マルシェ」（首都圏で群馬県産の野菜や農産加工品等を販売している）から仕入れています。小野里さんのこだわりは食材だけにとどまらず、店内に飾られている絵画は現代美術家山口晃さん（桐生市育ち）の作品、店内にかかるBGMはジャズピアニストの山中千尋さん（桐生市出身）の曲、テーブルの木材や壁の素材まで群馬県産の物を使用しています。

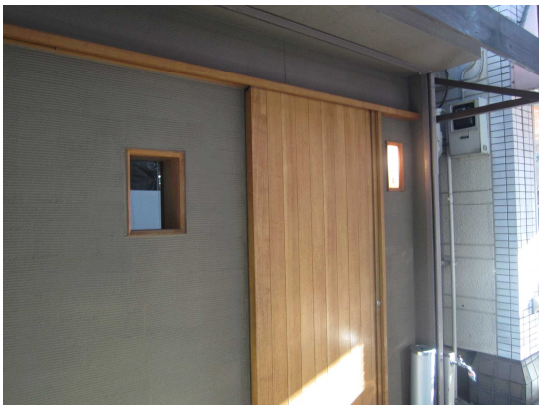
メニューは、県産小麦「きぬの波」を使用して毎日お店で手打ちしている「ひもかわうどん」、自家製の特製ソースにこだわった「ソースカツ丼」、群馬県で有名な鳥めし弁当をナルカミ風にアレンジした「上州鶏めし」等おなじみのメニューの他、トマトを一昼夜出汁等に漬けた「トマトおひたし」やパン粉を一切使用しないおおかか衣の「上州銘柄豚のおかかかつ」等人気メニューにも県産食材が活躍しています。

このお店には、「ぐんま大使」である中山秀征さん等群馬県にゆかりのある有名人もよく訪れており、雑誌やテレビの取材（マガジンハウスやテレビ朝日等）で何度も取り上げられています。

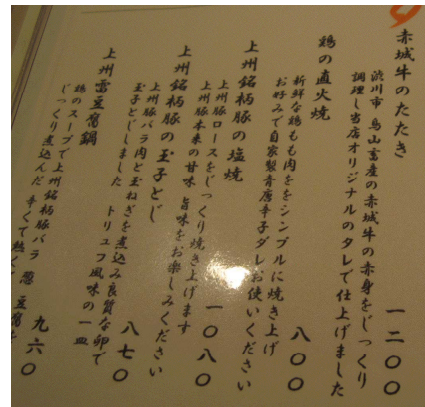
小野里さんは、「桐生市にある鳴神山は上毛三山ほど有名ではないが、世界で唯一カッコソウが咲くことで有名です。鳴神山にあやかって、この「ナルカミ」でもここでしかできないことに今後とも取り組んでいきたい。」と目を輝かせていました。

### ■「ナルカミ」の店舗情報

オープン年	住所	最寄り駅	営業時間
2009年	東京都目黒区鷹番 3-21-18	東急東横線 学芸大学駅西口（徒歩3～4分）	月～土：17:00～24:00 日・祝：17:00～23:00



「ナルカミ」店頭の様子



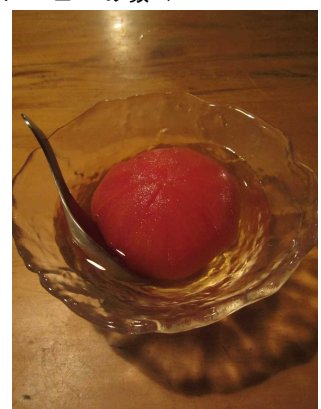
群馬産を使用したメニューの数々



「ソースカツ丼」



ナルカミ風アレンジの「上州鶏めし」



「トマトおひたし」