



旬な群馬県産素材を使用したやきとん酒場 「神田 玉とん」で上州豚とことん等の県産素材をPR!

■ 「上州豚」や「下仁田ねぎ」等の群馬産素材を提供!

今回は、群馬県産農畜産物販売協力店の「玉とん」を紹介します。店長の大野さんは北海道の出身ですが、オーナーの父親が群馬県出身であることから本県産の素材を積極的に取り入れてお客様に提供しています。上州豚や上州高原鶏は都内の業者から、やまといもやキャベツ等の本県産野菜は築地市場から仕入れています。また、こんにゃくは東吾妻町の小山農園からの直送で、「生芋刺身こんにゃく」や「ピリ辛生芋こんにゃく」を提供しています。今回は季節的にありませんでしたが、冬には下仁田ネギを使用した「大名焼き」もお客様に好評を得ているとのこと。

また、上州豚とことんや下仁田ねぎなど、店内のあちこちに本県産食材の特徴や由来などが紹介されていました。もちろんこの時期のキャベツは嬭恋村産で「やみつきキャベツ」、やまといもは「山芋鉄板」というメニューで粉を使わずやまといものみを焼き上げたお好み焼、上州豚のモツを使用した「カレーもつ煮」等の創作料理も人気があるとのこと。お酒のメには、上州御当地グルメの「太田焼きそば」も提供されています。また、「ぐんまの食材お試し便」も積極的に活用していただいております。第21弾の「奥利根産トウモロコシ」を使用した「ぐんま産とうもろこしの網焼き」も販売されていました。

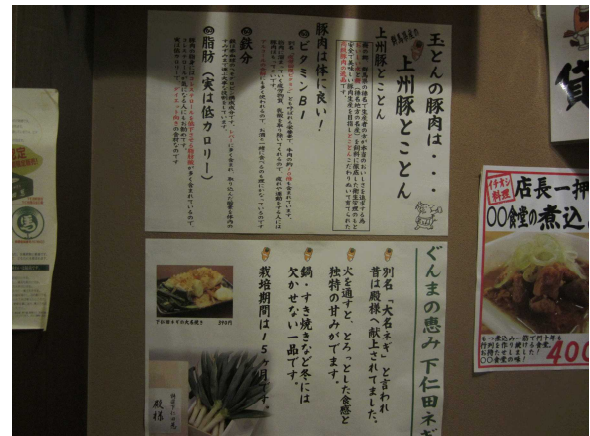
都内の本県出身のお客様が知らずに入ると本県産食材のメニューが多く、大いに盛り上がるそうです。県外のお客様にも上州豚等の本県産メニューを積極的にオススメしているとのこと。

■ 「神田 玉とん」の店舗情報

オープン	住所	最寄り駅	営業時間	定休日
2010年	東京都千代田区鍛冶町1-7-3 浅野ビルB1F	JR神田駅 南口(徒歩1分)	16:00~23:00	土、日、祝日



「神田 玉とん」店頭の様子



店内でも群馬県産をPR



上州豚の串焼五種盛



ぐんま産とうもろこしの網焼き