



## 日本各地の素材にこだわった隠れ家ダイニング 「ハシノクチ」で群馬県産パプリカ料理を提供！

### ■ 「中條農園」のパプリカ高評価！

今回は、沼田市の中條農園のパプリカを積極的に使用している「ハシノクチ」を紹介します。店主の橋之口さんは千葉県出身で、日本各地の生産者達の惜しみない努力と愛情が注がれた食材を使用した料理を提供しており、その日の旬の野菜や新鮮な魚介類に合わせて毎日メニューを変えているとのこと。食材は全てこだわりの産地の物を使用しており、野菜では中條農園のパプリカにこだわって使用しており、他では千葉県柏市の「小川ファーム」(トマト・なす等の定番野菜から白なすや・イタリア野菜等珍しい野菜まで年間100種類以上を栽培しており、虫が嫌う農薬などをなるべく使用しない工夫をこらした「虫に優しい農業」を実践し減農薬栽培に取り組んでいる)の物を主に使用しています。

中條農園では、夏でも夜温が適度に下がるため美味しい野菜ができる自然環境の中で栽培されており、さらに樹上完熟させているため、とても甘いパプリカができます。また、養液土耕栽培、天敵農法を駆使して、農薬散布回数を減らし環境にやさしい栽培を行っています。

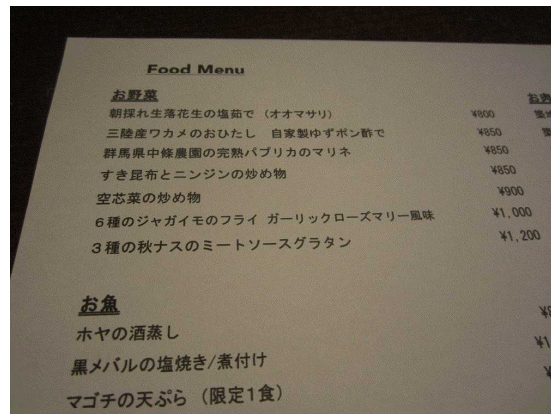
ハシノクチでは、2年前のオープン時から中條農園のパプリカを使用しています。当日のパプリカを用いたメニューは、「完熟パプリカのマリネ」、「鶏モモ肉と完熟パプリカのソテー」、「鶏ひき肉とパプリカのキーマカレー」と、パプリカのソースを用いた魚や肉料理が提供されています。店主の橋之口さんは、「肉厚で歯ごたえがあり、さらに完熟で出荷されるので甘みが強い。当農園からは毎年7月～翌年の1月まで提供されており、「端境期に無理なく入手できる旬の食材を使う」という店のコンセプトから、パプリカは中條さんの農園で収穫がある時期だけにしています。一般的に入手出来る国産・輸入のパプリカに比べて中條農園のパプリカの品質は圧倒的だと感じています。お客様にもこのパプリカは大好評で、心待ちにしているファンはたくさんいます。」と中條農園のパプリカを高く評価していました。

### ■ 「ハシノクチ」の店舗情報

住所	最寄り駅	営業時間	定休日
東京都中央区日本橋蛸殻町 1-19-3-1F	東京メトロ半蔵門線 水天宮前駅(6番出口 徒歩3分) 東京メトロ東西線・日比谷線 茅場町駅(4a出口 徒歩5分) 都営浅草線人形町駅(A2出口 徒歩6分)	18:00~23:00	日曜・祝日



「ハシノクチ」店頭の様子



メニューで群馬県産パプリカをPR



完熟パプリカのマリネ



鶏モモ肉と完熟パプリカのソテー