



赤城神社境内にある「あかぎカフェ」でPR 都内で前橋産食材を使用したメニュー大好評！

■「赤城山麓前橋産フェア」で赤城の恵ブランドをPR！

今回は、新宿区の赤城神社（赤城山麓の大胡の豪族が本国の鎮守であった赤城神社を分祀したのが始まりと伝えられている）境内にある「あかぎカフェ」で10月25日（水）～10月30日（月）まで行われた「赤城山麓前橋産フェア」を紹介します。「あかぎカフェ」は群馬県産農畜産物販売協力店で、キッチンチーフの中山さんは高校まで前橋市に住んでいたこともあり、群馬県産を積極的に使用してくれています。

今回のフェアでは、赤城の恵ブランド認証品（前橋市内で生産された野菜などの生鮮食品類や加工品 67品目が認証）を始めとした前橋産食材を使用したメニューが提供されました。この取組は昨年に引き続き2回目の開催となっています。

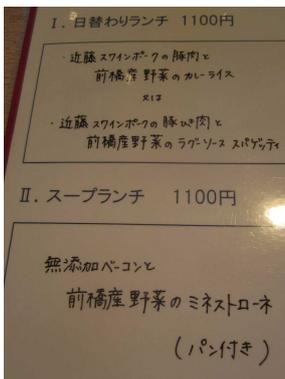
ランチは、「近藤スワインポークの豚ひき肉と前橋産野菜（にんじん、たまねぎ、ブロッコリー、ミニトマト等）のラグーソーススパゲティ」他2種類、デザートは朝採りのこだわり卵”千代の厳選卵”と榛名山麓の牛乳を使用した「カスタードプリン」と「しっとりシフォンケーキ」、ドリンクは「ブルベリージュース（はなぶさ有機農園）」、「甘しづくトマトジュース（前橋産直組合）」、「KURENAI にんじんジュース（良農園）」、アフタヌーンには前橋産小麦のダブル8号を100%使用した「赤城山食パン（風ラインふじみ）」と前橋産食材をふんだんに使用したピザトーストや赤城山麓アカシア蜂蜜を使用したハニートーストが提供されました。

ディナーには、「無添加ベーコンと千代の厳選卵、あましづくを使ったカルボナーラ」、「千代の厳選卵と無添加ベーコン、良農園さん野菜のフリッタータ」等の中山キッチンチーフが考案した赤城の恵ブランド認証品をふんだんに使用したメニューが提供されました。

店内には赤城の恵ブランドや前橋市の観光等のパンフレットが置かれ、赤城の恵ブランドをはじめとする前橋産農畜産物の認知度向上や販路拡大を図るとともに観光PRが行われました。

■「あかぎカフェ」の店舗情報

住所	最寄り駅	営業時間	定休日
東京都新宿区赤城元町1-10 赤城神社境内	東京メトロ東西線 神楽坂駅 1番出口(徒歩2分)	平日:10:00~21:30	火曜日 第2月曜日
	都営地下鉄 牛込神楽坂駅 A3出口(徒歩6分)	土:11:30~21:30	
	東京メトロ有楽町線 江戸橋駅 4番出口(徒歩9分)	日祝:11:30~17:00	



前橋産食材を使用したメニューの数々



メニューに使用されている赤城の恵ブランド商品



前橋産食材を使用したラグーソーススパゲティ



店内で赤城の恵ブランドをPR