



東京都内29店舗で県産素材を利用した創作料理を提供 第9回目の「ぐんま食彩フェア」が開催！

ぐんま食彩フェア

- 期日：1月30日(火)～2月8日(木)
- 場所：群馬県産農畜産物販売協力店(29店舗)
- 主催：群馬県(ぐんまブランド推進課)
- 内容：群馬県産食材を利用した創作メニューの提供・プレゼント企画
都内農産物直売所等での協賛フェア

「ぐんまの鍋」をテーマに各店のこだわり料理をPR！

首都圏における県産農畜産物の認知度向上を図るため、「群馬県産農畜産物販売協力店^{*}」に指定された東京都内29店舗の飲食店において、県産食材を利用した特別メニューを提供する「ぐんま食彩フェア」が開催されています。今回は(株)ぐるなびと協働で取り組み、「ぐるなび」特設サイトで初のPRも行われました。

第9回目になる今回は、各店が「ぐんまの鍋」をテーマに、県が誇る銘柄牛「上州和牛」をはじめとする県産食材を用いた創作メニューの数々が提供されています。このメニューを注文したお客様にアンケートハガキが手渡され、群馬県農畜産物の評価についてお答えいただいたお客様の中から抽選で、温泉ペア宿泊券やすき焼きセット等がプレゼントされる企画も実施されました。

群馬県産素材の鍋料理はお客様に大好評！

「レストラン コーラル」では、「上州和牛と群馬の野菜煮込みボルシチ風」が提供されました。上州和牛をはじめキャベツ、はくさい、にんじん、じゃがいも、まいたけ、えのき等エビ以外の全ての食材が群馬県産で作られ、しめの雑炊も沼田産天日干し100%のコシヒカリが使われていました。「今回のメニューはお客様に大変好評です。群馬県には「やよいひめ」や夏場の利根沼田産トマト等お客様に好評をいただいている品目がたくさんある。今後も群馬県産素材の美味しさをPRしていきたい。」と榎本店長は語っていました。

「ととしぐれ都立大学店」では、「上州豚豚の豚すき鍋」、「下仁田ねぎのねぎま鍋」の2種類の鍋と「下仁田ねぎ一本焼き」、「白菜さっぱりサラダ」等5種類の1品料理も提供されました。「今年初めて販売協力店になりフェアに初参加しました。下仁田ねぎは香り良く甘みが強く、白菜もシャキシャキとして甘いとお客様から大好評です。今まではあまり群馬県産を使用していませんでしたが、フェア終了後も群馬県産の料理を提供したい。」と浜田店長は語っていました。



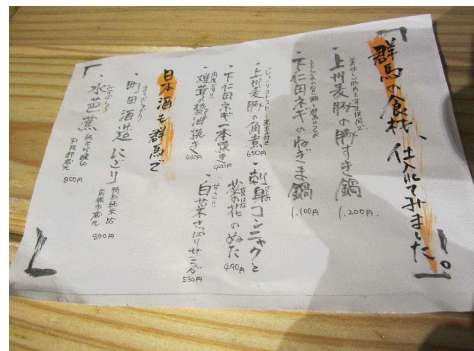
店内のぐんま食彩フェアPR状況(左：コーラル、右：ととしぐれ)



各店の提供メニュー(左：コーラル、右：ととしぐれ)



上州和牛と群馬の野菜煮込みボルシチ風(コーラル)



群馬食材の手書きメニュー(ととしぐれ)

^{*}平成21年度に制度を創立し、現在首都圏を中心に、飲食店51店舗と小売店・量販店54店舗の計105店舗が指定されている