



神楽坂の路地裏にある上品なお店で群馬県産の料理を提供 「ひろか 二葉」で夏ごぼう「京香」をPR!

■夏ごぼう「京香」は香りよく食味良好!

今回は、群馬県産農畜産物販売協力店*の「ひろか 二葉」さんを紹介しします。代表の森田さんは群馬県出身ではないのですが、知り合いの飲食店さんの紹介で群馬県産野菜を使用したのがきっかけで、年間をとおして種類が豊富な点や食材の美味しさから群馬県の販売協力店になっていただきました。

築地市場等で都合のつく範囲で積極的に群馬県産青果物を仕入れて、冬は白菜・下仁田ねぎ、夏はえだまめ・キャベツ等の旬の素材を活かした一品料理を提供しており、メニューは日々の仕入れ状況により毎日変えているとのこと。当日は群馬県産のほうれんそう・上州麦豚・上州地鶏の他に伊勢崎産夏ごぼう「京香」を使用した様々な料理が提供されていました。

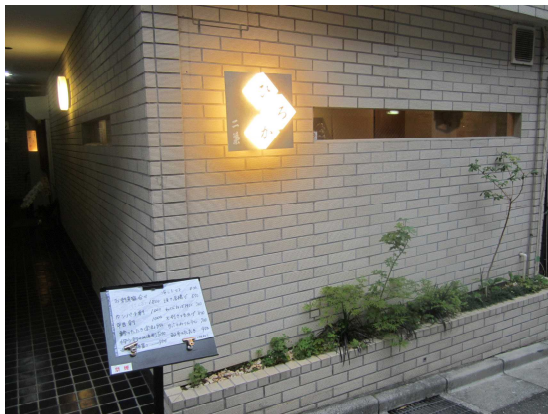
伊勢崎市が誇るブランド夏ごぼう「京香」は、「第24弾ぐんまの食材お試し便」の取り組みで提供されました。伊勢崎市では古くからごぼうの栽培が盛んで、市場でもその品質が高く評価されてきました。特に6月上旬～7月上旬の夏ごぼうは香りが高く旨みがあり、その中でも糖度が16度以上のものを「京香」と命名して販売しています。今回の「お試し便」では、「ひろか 二葉」を始め都内6店舗の販売協力店で、「京香を使った極上のから揚げ」や「京香の冷製スープ」等各店舗こだわりのメニューが提案されました。

「ひろか 二葉」で夏ごぼう「京香」を使用したメニューは、「きんぴらごぼう」・「ごぼうのひらひらチップス」・「鶏手羽とごぼうの甘辛揚げ」の3種類が提供されました。「京香」は柔らかく香りが良く、ごぼうの旨みが良好で食感も良く、お客様に大変好評とのことでした。

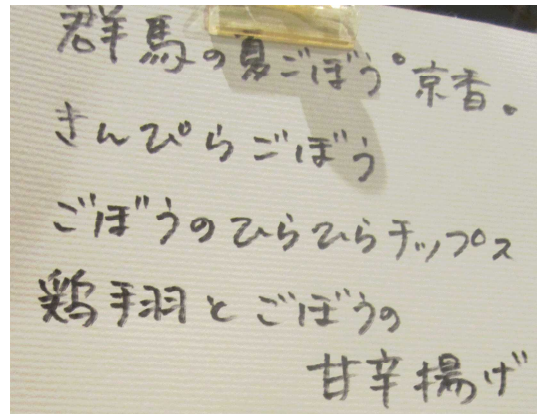
※県では県産農産物の認知度向上と消費拡大を図るため、首都圏の飲食店等を「群馬県産農畜産物販売協力店」として指定し、県産食材の情報提供や広報宣伝の支援を行っています。(6月現在で飲食店50と小売店54の合計104店舗)

■「ひろか 二葉」店舗情報

住所	最寄り駅	定休日	営業時間
東京都新宿区袋町2 鈴木ビル 1F	都営大江戸線 牛込神楽坂駅 徒歩4分	日	11:30~13:30 17:00~23:00



「ひろか 二葉」店頭



メニューで群馬県をPR



伊勢崎市ブランド夏ごぼう「京香」



「ごぼうのひらひらチップス」