



都内の赤城神社境内で様々な前橋産食材をPR 「あかぎカフェ」で前橋産フェアを開催！

■都内で「赤城の恵」ブランドをPR！

群馬県産農畜産物販売協力店である新宿区のあかぎカフェで「赤城山麓前橋産フェア 2018」が10月24日（水）～29日（月）の6日間にわたって開催されました。当店は新宿区の赤城神社（群馬県赤城山麓の大胡の豪族が牛込に移住した際、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）の境内にあり、さらにあかぎカフェ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から、通常営業でも様々な群馬県産青果物や上州牛等の食材を積極的に使用するなど、都内にありながら群馬県に関わりの深いお店となっています。当店で3回目となる今回のフェアでは、前橋産の農林水産物のうち、食の安全・安心や地産地消に取り組んでおり、品質の良いものとして認められた食品に与えられる「赤城の恵ブランド」を始めとした前橋産農畜水産物や加工品等の様々な食材を使用したメニューが日替わりで提供されました。

24日のランチメニューは「近藤スワインポークのひき肉と前橋産キャベツのトマトソーススパゲッティ」と「前橋産野菜たっぷりのミネストローネ（バケット付き）」の他、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ったシフォンケーキとカスタードプリン、ドリンクは前橋産直組合の「甘しづくトマトジュース」・はなぶさ有機農園の「有機ブルーベリージュース」・良農園のこだわりにんじんジュース「KURENAI にんじんジュース」と「Yamabuki にんじんジュース」が提供されました。また、ディナーメニューは「甘しづくトマトを練りこんだ自家製フォカッチャ」・「良農園のカリーノケールとクルミ、レーズンのシーザーサラダ」・「森そだちサーモン（赤城山大穴の湧水で育てられた淡水養殖のトラウトサーモン）のマリネ」・「ころとんベーコン（亜硝酸ナトリウムやリン酸塩不使用の無添加ベーコン）」と前橋産野菜、千代の厳選卵のイタリア風オムレツ、「近藤スワインポークと前橋産野菜のレッドカレーライス」・「上州牛まえばしの赤ワイン煮込み」等様々な前橋産食材を使用したメニューが提供されました。

また、店内には赤城の恵ブランド認証品や前橋市観光パンフレット「kurun」、前橋市ふるさと納税ジャーナル「みらいのねっこ」等が置かれ、赤城の恵ブランドをはじめとする前橋市産農畜水産物や観光、ふるさと納税等のPRが行われました。

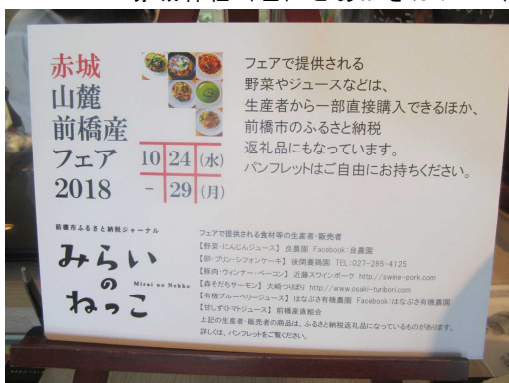
前橋市の担当者は、「フェアメニューを注文した方を対象に実施したアンケートでは、『赤城の恵ブランドを初めて知ったが、他にどんなものがあるのか知りたい』、『野菜がおいしかったので、今度前橋産の野菜を見かけたら買ってみたい』などの意見があったので、前橋産農林水産物のPRや認知度向上につながるよう継続的にフェアを開催していきたい。」と話していました。



赤城神社（左）とあかぎカフェ（右）



店内で「赤城の恵」をPR



「赤城山麓前橋産フェア2018」看板



前橋産食材を使用したレッドカレー（左）と赤ワイン煮込み（右）