



「GUNMA QUALITY」や様々なぐんまちゃんグッズでPR 都内で群馬県ブランド豚肉料理を提供！

■店主こだわりの様々な豚肉料理大好評！

今回は、群馬県産農畜産物販売協力店の「楽膳楽酒」さんを紹介합니다。店主の渡邊さんは、渋川市が本社のグローバルピッグファーム株式会社が生産しているブランド豚肉「和豚もち豚」を使用した様々な料理を提供しています。

「和豚もち豚」は理想的な種豚づくりから始まり、生産環境、飼料、流通など全ての理想にこだわっています。中でも、おいしくて安全でヘルシーな豚肉を作るために配合飼料には添加物としての抗生物質を使用せず、安全で上質な飼料を与えており、さらに獣医師が豚の健康管理の研究と実践を行い、養豚場の衛生管理なども徹底しているとのこと。 「和豚もち豚」は豚肉特有のいやな臭いがなく、脂身がととてもサッパリしていて甘みがあるとお客様に好評とのこと。

当店は店主こだわりの食材を使用した料理を提供しており、千葉県直送の「獲れたて鮮魚」、パキスタンの素材の味を引き出すピンク色の岩塩「パハール岩塩」などがありますが、群馬県産ブランド豚肉「和豚もち豚」は10年以上前から使用しており、店主こだわりの様々な料理で提供しています。

「和豚もち豚」料理の中で、昆布だしと自家製の胡麻タレ・ポン酢タレでもち豚のシンプルな旨みを味わう「もち豚しゃぶしゃぶ」、大根おろしをたっぷり入れてだしの味わいと肉の旨みや野菜の甘みで美味しく消化のよい「もち豚雪見しゃぶしゃぶ」が特にオススメとのこと。また、もち豚の旨みを活かして煮あげた肉を特製たれで香ばしく焼き上げた「もち豚の炙り焼き」、旨みの濃いもち豚をからっと揚げた「豚天（もち豚の天ぷら）」も好評で、お好み焼き・梅しそカツ・出し巻き玉子等も全てもち豚使用して提供されています。さらにパハール岩塩を振りかけた焼きトン（バラ、ハラミ等）やもち豚を使用したすき焼き鍋も人気があるとのこと。

「楽膳楽酒」の入り口は群馬県販売協力店のぼり旗や群馬県観光果樹園のチラシ等で飾られ、さらに店内には各種ぐんまちゃんグッズや「GUNMA QUALITY」のポスターが貼られ積極的に群馬県をPRしていただきました。渡邊店主は群馬県出身ではありませんが「和豚もち豚」の美味しさにひかれて群馬県産農畜産物販売協力店になっていただいたそうです。今後も様々な創作料理で都内のお客様に「和豚もち豚」の食味の良さをPRしていきたいと語っていました。

■「楽膳楽酒」店舗情報

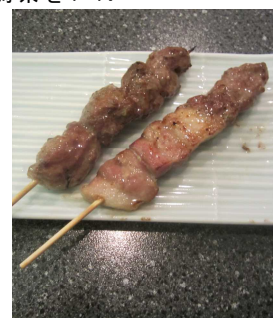
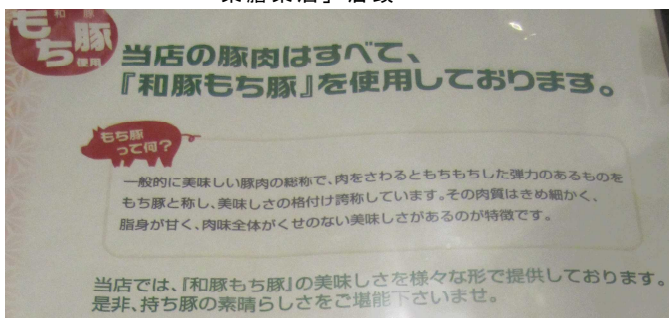
住所	最寄り駅	営業時間	定休日
東京都台東区浅草橋1-18-10 アックビル5F	JR総武本線、都営浅草線 浅草橋駅(徒歩1分)	月～金、日: 18:00～23:00	土曜



「楽膳楽酒」店頭



店内でも群馬県をPR



「和豚もち豚」のPR（左：メニュー、中：店頭）と焼きトン（右）