



群馬県の様々なすき焼きの取り組みを紹介 「ぐんま食彩フェア」メディア試食会が開催！

「ぐんま食彩フェア」メディア試食会

- 期日：1月23日(水)
- 場所：銀座つる
- 主催：群馬県（ぐんまブランド推進課）
- 内容：ぐんま食彩フェアPR、つる提供メニューの試食等

「銀座つる」こだわりのすき焼きをメディアにPR！

群馬県産食材の魅力を伝える「ぐんま食彩フェア」が1月29日(火)～2月7日(木)まで都内で開催されました。それに先だって「ぐんま総合情報センター(ぐんまちゃん家)」の2階にある群馬県産食材にこだわったレストラン「銀座つる」で、首都圏メディアを対象に「ぐんま食彩フェア」メディア試食会が開催されました。

最初に、ぐんまブランド推進課の新井課長より「群馬県は首都圏の飲食店である群馬県産農畜産物販売協力店37店舗と協力して、都内で本県産農畜産物の魅力を伝え本県産食材をPRする目的で『ぐんま食彩フェア』を開催することになりました。群馬県が『すき焼き応援県』を宣言して5年目の節目となることから、フェアのテーマを「すき焼き」に設定し、和洋中様々な群馬県産食材を使用した様々なすき焼きメニューを提供します。」と挨拶がありました。

また、2016年にぐんま観光特使に任命された落語家の林家つる子(高崎市出身)からは「とっても美味しい群馬のすき焼きをよろしくお願ひします。」とPRが、群馬県からすき焼きの食材である上州和牛や下仁田ねぎ等の特徴やギネス世界記録達成等様々な「ぐんま・すき焼きアクション」の紹介が、販売協力店の株式会社ベイシアからは都内だけでなく埼玉や千葉のベイシア店舗でもぐんまのすき焼きをPRしている事を紹介しました。

銀座つるの保坂料理長から食彩フェアの「ランチすき焼きコース」で提供される「上州和牛サーロイン低温すき焼き」の説明がありました。低温すき焼き(割り下を68～70℃に温めそこにしゃぶしゃぶのようにして肉に火を通す)は、上州和牛の美味しさをさらに引き立てる銀座つるのオリジナルすき焼きです。提供される下仁田ねぎ等の群馬県産野菜は炭で焼いてあり、ダシと生たまごで作ったトロリとしたソース(ダシカスタード)にからめる等つるのすき焼きに対するこだわりがあふれた料理法となっていました。コースは「菜の花とゆり根の先付」に始まり、本県産しいたけをたっぷり使用した濃厚なオニオンスープ、メには肉と野菜のうま味が詰まった割り下に絡めた本県産小麦100%のパスタか土鍋で炊いた川場村産コシヒカリ「雪ほたか」を選べ、最後に本県産いちごやキウイフルーツ等季節の果物を使ったデザート、割り下に使用するしょう油や味噌等の調味料に至るまで群馬県産と、すべての食材で群馬県産にこだわったコースでした。



群馬県挨拶



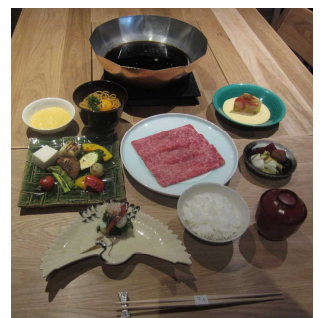
保坂料理長が低温すき焼きをPR



群馬県産食材を紹介



保坂料理長・ぐんまちゃん・つる子さんがPR



「ランチすき焼きコース」