



## 都内37店舗で本県産食材を利用した様々なすき焼きを提供 第10回「ぐんま食彩フェア」が開催！

### ぐんま食彩フェア

- 期日：1月29日(火)～2月7日(木)
- 場所：群馬県産農畜産物販売協力店(37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  
販売協力店(小売店58店舗)での協賛フェア

### 都内で群馬県のすき焼きを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」に指定された都内37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、テーマを「ぐんまのすき焼き」に設定し、和洋中様々な参加店舗が群馬県産食材をふんだんに使用したこだわりのすき焼きメニューを提供しました。

各参加店内は、上州和牛・下仁田ねぎ・しらたき・しいたけなどの本県産すき焼き食材の特徴を記載したリーフレットが置かれ、店内外に飾られた「ぐんまのすき焼き」ポスターで都内のお客様に群馬県のすき焼きがPRされました。また、食彩フェアメニューを注文したお客様には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。

### 本県産食材のすき焼き料理大好評！

「豚肉創作料理やまと 銀座本店」のフェアメニューは「不老長寿赤ミニ鍋 やまと豚と群馬県産直送野菜で玉子とからめてすき焼き風に」でした。当店は群馬県等の養豚場で生産された肉質はきめが細かく脂肪に甘みがあり風味がよいブランド豚「やまと豚」を使用した様々な料理を提供しており、看板メニューである、ニンニク・生姜・ゴマ・クコの実等を使用して醤油ベースで甘辛に仕上げた薬膳不老長寿赤色鍋でやまと豚と本県産野菜(はくさい・しいたけ・下仁田ねぎ等)のすき焼き鍋が提供されました。

「味工房 一酔万笑」のフェアメニューは「上州牛を使用した牛すきやき丼」と「下仁田ねぎの牛肉巻き焼き」の2種類が提供されました。「群馬県の大盃・水芭蕉・流輝等の日本酒は使用しているが食材は初めて使用した。上州牛はやわらかく味も美味しいと、下仁田ねぎはとろとろで甘くお客様に大好評でした。」と店長はコメントしていました。



「やまと」の「不老長寿赤ミニ鍋」



「やまと」店内で群馬県をPR



「一酔万笑」の「上州牛を使用した牛すきやき丼」



「一酔万笑」店内で群馬県をPR

