

＼あさか野菜 de ベジグルメ／商品、メニューを紹介します

おそば 田なか『春菊そば』・『そば粉のサンドクッキー（さつまいも）』

政策研究チームの野菜コラボ企画で誕生した商品やメニューを紹介しています。

朝霞市栄町にある「おそば田なか」さんは、「皆さまから愛されるお店になりたい」との想いで、日常的に利用できる手頃なお値段でおそばを提供するだけでなく、七五三などのお祝いの席では、お部屋に可愛らしい装飾を施すなど、心温まるおもてなしをしてくれます。

おすすめのメニューは、「鴨汁せいろ」。青森から直送される鴨肉は、脂がさっぱりしている「バルバリー種」を選んでいるため、毎日でも食べられるひと品です。

もともと、自家栽培している野菜で多くのメニューを提供してきた田中さんは、今回の朝霞産野菜を使った企画への想いは大きく、2つのメニュー、商品を完成させました！

ひとつは、大きなお鍋にたっぷり春菊を中心とした葉物野菜入れ、火を通す前にそのボリューム感を目で味わっていただく『春菊そば』。煮えた春菊などの野菜はお鍋として味わっていただき、そばは残ったつゆに絡めていただきます。かなりのボリューム感ですが、入っている具材はたっぷりの野菜と、お肉ではなく海老しんじょうという、味は当然のことながら実はとってもヘルシーというお鍋です。

ふたつめの『そば粉のサンドクッキー（さつまいも）』は、そば粉で作ったクッキーにさつまいもペーストを挟んだ、そば粉本来の風味と、朝霞産さつまいもの自然な甘みを感じられる、一口サイズのころころとしたクッキー。農業祭のブースで販売いたします♪

「春菊そば」は店舗のみの提供ですが、10月から3月まで食べられる新そばの本格手打ちそばの時期に合わせ、ぜひお店に足を運んでみてくださいね。

■市制施行50周年記念事業 実りのまつり「朝霞市農業祭」

日時：平成29年11月19日（日）午前10時～午後3時

場所：朝霞市中央公民館・コミュニティセンター

※「あさか野菜 de ベジグルメ」販売は、午前10時～（売切れ次第終了）。お披露目は、午前10時30分頃～

■朝霞市政策研究チーム

<http://www.city.asaka.lg.jp/soshiki/2/seisakukenkyu29.html>

■おそば田なか

朝霞市栄町4-1-2

電話 487-9601

osoba-tanaka.com

＼あさか野菜 de ベジグルメ／とは…

「made in Asaka」をキーワードに、市内の生産農家さんと事業者さん、野菜ソムリエ（料理研究家）Canaco さんがアイデアを出し合い、朝霞市産の野菜を使った商品や料理メニューを考案したコラボ企画です。

