

＼あさか野菜 de ベジグルメ／商品、メニューを紹介します
トラットリア スペランツァ『朝霞産野菜のピクルス』

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きます。

朝霞市本町、市役所通りに店を構えて14年になる「トラットリア スペランツァ」。朝霞駅南口から徒歩2分に位置する、本格イタリア料理店です。デートや家族の記念日だけでなく、友人とのランチや、帰宅前にひとりカウンターで一杯、どのようなシーンでも歓迎しています。

オーナーの須藤さんは、都内イタリア人シェフの元で、独学でイタリア語を学びながら料理を習い、さらにイタリアトスカーナ地方で修行を重ねた経歴の持ち主。その腕前が確かであることは間違いありません。オープン以来ファンの多い、ランチメニューの「小エビのトマトクリームパスタ」は絶品で、毎週欠かさずこれを目当てに来られるお客様がいるほどです。

そんなスペランツァの味を、あさか野菜で楽しめる一品が、『朝霞産野菜のピクルス』。パリパリとした食感を残した、大根、ニンジン、ラディッシュ、コールラビのピクルスは、まるで野菜のマリネのよう！イタリア食材を自ら輸入するほど食材にこだわりを持つ須藤さんなので、ピクルスに用いたのは、一般的なお酢ではなくイタリア産の白ワインビネガー。これにより、酸味を抑えまろやかに仕上げることができました。

農業祭では、瓶詰めにしての限定販売！店舗での提供に先駆けて、ひと足早く、どうぞ農業祭でお試しく下さい。

■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）。お披露目会は、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>

■トラットリア スペランツァ

朝霞市本町2-5-38

電話 465-7648

<http://www.speranza.cc>

＼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。

