

＼あさか野菜 de ベジグルメ／商品、メニューを紹介し  
ます  
日本酒バル まいかけ『大根おでん 揚げちゃいました。』

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。

朝霞駅東口から徒歩2分、今年12月で1周年を迎える「日本酒バル まいかけ」さん（以下まいかけさん）。“お酒と料理のペアリング（相性）を気軽に楽しんで”というコンセプト通り、用意されているメニューは、どれも日本酒に合うものばかりが並びます。

オーナーの山田さんの一押しは、こだわりの味噌で漬けた西京焼き。オリジナルにブレンドした味噌には、深いコクが感じられます。普段焼き魚を食べる機会が減ってきている方に、ぜひ美味しく食べてほしいという想いでブレンドしています。

今回のコラボ企画で作った『大根おでん 揚げちゃいました。』には、もちろん、朝霞産の大根を使用。冬の定番“おでん”を、大胆にもから揚げにした、斬新なメニューです。衣のサクッとした食感に続き、大根に染み込んだおでん出汁がジュワっと口の中に広がる逸品。意外なマッチングですが、後を引く美味しさで、もちろん、お酒のつまみにもピッタリです♪

揚げたてが美味しい『大根おでん 揚げちゃいました。』は、店舗のみ販売の冬の限定メニューです。「もうひとつのコンセプト、“毎日通えるバル”として、どのメニューもお手頃な価格で提供しています。」と山田さん。ぜひ気軽に、友人とでも、おひとりでも、夜の食事にもバーとしてでも、様々なシーンで利用していただきたいと考えています。

ぜひ一度足を運び、そのお料理を楽しんでみてください！

■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>

■日本酒バル まいかけ

朝霞市仲町2-2-11セイコーガーデン朝霞2F

電話 499-2141

<http://www.maikake.me/>

＼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。

