

＼あさか野菜 de ベジグルメ／商品、メニューを紹介します
hanacafé (ハナカフェ) 『あさかやさいの本格ミートローフ』

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、県道沿いのカフェ「hana café」さん（以下ハナカフェさん）は、白を基調とした優しい雰囲気のカフェです。デートや女子会はもちろん、子どもから大人まで誰もが居心地良く過ごせるよう、奥にはゆったりとした座敷席があるなど、どんなシーンでも応えられるようなお店となっています。壁やフローリングはオーナーの松澤さん自らリノベーションするなど、空間にこだわるハナカフェさんですが、フレンチをベースとした洋風多国籍料理を楽しむこともできます。

今回、コラボ企画で作った商品は、ランチやディナーにぴったりの『あさかやさいの本格ミートローフ』。

ハナカフェさんのミートローフは、野菜の旨味が感じられるようシンプルに豚肉のみを使用、味付けも塩のみです。お肉の中には、浜崎にあるKファーム朝霞農場さんから仕入れた無農薬有機栽培の野菜がたっぷり入っています。季節によって使用する野菜が違うのは、もちろん旬の美味しい野菜を使いたいから。今の時期は、さつまいも、大根、ニンジン、九条ねぎ、スイスチャードなど、また、数種類のハーブを使用しています。野菜の食感を活かすため、一種類ずつ丁寧に下茹でし、型に入れオーブンで焼いた後、味を染み込ませるために一晩寝かすなど手の込んだ本格ミートローフです。

松澤さんは、「朝霞の野菜は、本当に美味しい！ミートローフといえば、お肉がメインのイメージですが、このミートローフは野菜が主役。野菜の旨味がたっぷり染み渡ったお肉と野菜の一体感を味わってほしい。」とお話されています。

農業祭でも販売しますので、ぜひ、味わってみてください！

■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>

■hanacafé (ハナカフェ)

朝霞市仲町1-3-37

電話048-461-5665

<http://hanacafe2014.jugem.jp/>

＼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。

