

＼あさか野菜 de ベジグルメ／商品、メニューを紹介します
メゾン・ド・プルミエ『おさっていーぬ』

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。

朝霞市西弁財の本格フレンチをベースとしたカフェ・レストラン「メゾン・ド・プルミエ」さん（以下プルミエさん）は、洋風のお惣菜やケーキなどのテイクアウト販売がメインですが、店内でのランチやディナー、貸し切りパーティーの予約も受けています。フランスから輸入したシャンデリアや、オーナー自ら手掛けた内装がとてもお洒落な雰囲気を醸し出し、オードブルをつまんでお酒を楽しむにはピッタリなお店です。

そんな素敵なカフェ・レストランプルミエさんがコラボ企画で作った商品は、ティータイムにぴったりのパウンドケーキ『おさっていーぬ』。

食感を残すためにサイコロ状に刻んださつまいもと、プルミエさん特製の2ヶ月以上漬け込んだドライフルーツがアクセントとなった、特製のパウンドケーキは、溝沼で農業を営む浅川農園さんのさつまいもを使用した、まさに「made in Asaka」を体現したお菓子です。

オーナーの山崎さんは、「バター100%、添加物が一切入っていないケーキなので、どなたでも安心して召し上がれます。もちろん味も間違いなし！」と太鼓判を押しています。

無農薬栽培の朝霞産にんじんを使ったマドレーヌ『キャロッティース』と並ぶ自信作となった『おさっていーぬ』。どちらも、農業祭で販売しますのでお楽しみに♪

■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/seisakukenkkyu29.html>

■メゾン・ド・プルミエ

朝霞市西弁財1-10-25保第一ビル108

電話 474-7611

maison-de-premier.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。

