



行事

彩夏祭

「朝霞市民まつり」として、市民自らが育んできた30年あまりの歴史があり、本市の誇れるイベントとして成長を続け、近年は市内外から約70万人もの来場者を集めています。本州で初めて開催された鳴子踊りの祭典である「関八州よさこいフェスタ」や市街地で打ち上げられる花火は、市外から多くの誘客を図ることができる地域資源として、平成30年4月にシティ・セールス朝霞ブランドに再認定されました。

むさしの
フロント
あさか
CITY SALES
ASAKA BRAND

ハートに見える花火にほろほろたん お願いごとしたほろほろ

あさか野菜 de ベジグルメ

日本酒バル まいかけ 『大根おでん 揚げちゃいました。』



「あさか野菜 de ベジグルメ」[made in Asaka] をキーワードに、市内の生産農家と飲食店事業を結び、野菜ソムリエ（料理研究家）Canacoさんを中心にアイデアを出し合い、各飲食店の持ち味を活かした朝霞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。完成した商品を、毎号のコラムで紹介しています。

揚げたてが美味しい『大根おでん 揚げちゃいました。』は、冬限定のメニューながら、毎日必ず注文の入る大人気のメニューだったそう。季節になれば朝霞産の大根でご利用いただけますので、ぜひ一度ご賞味ください。

朝霞駅東口から徒歩2分、オープンして一年半となる「日本酒バル まいかけ」さんは、お酒と料理のペアリング（相性）を気軽に楽しんでもらいたいというコンセプトで、朝霞産の大根を使った冬の定番「おでん」を大胆にもから揚げにした、斬新なメニューです。衣のサクツとした食感に続き、大根に染み込んだおでん出汁がジューツと回の中に広がる逸品。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。

朝霞駅東口から徒歩2分、オープンして一年半となる「日本酒バル まいかけ」さんは、お酒と料理のペアリング（相性）を気軽に楽しんでもらいたいというコンセプトで、朝霞産の大根を使った冬の定番「おでん」を大胆にもから揚げにした、斬新なメニューです。衣のサクツとした食感に続き、大根に染み込んだおでん出汁がジューツと回の中に広がる逸品。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。



野菜ソムリエ Canacoさん

お出汁の香りも楽しめる、サクサクの揚げ物も楽しめる、そしてあさか野菜も味わえる。そんな素敵なコラボレーションの一品です♪

■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2F
☎499-2141
<http://www.maikake.me/>



市では広報あさかのほか、ホームページ、ツイッター、フェイスブックページなどで情報をお知らせしています。

ホームページ
<http://www.city.asaka.lg.jp/>



携帯サイト
<http://www.city.asaka.lg.jp/mobile/>



ツイッター
https://twitter.com/asaka_city



フェイスブックページ
<https://www.facebook.com/asakacity.koho>



広報あさか No.736
発行日/平成30年9月1日（毎月1回1日発行） 発行人/朝霞市長 編集/朝霞市シティ・プロモーション課
朝霞市役所/〒351-8501 埼玉県朝霞市本町1-1-1 TEL 463-1111(代) FAX 467-0770(代)

広報あさか音声CD（デジジー形式）を図書館本館と北朝霞分館で貸し出しています。

広報あさかは市で委託した業者が各家庭のポストへ直接配布しています。発行日（毎月1日）までに広報あさかが届いていない場合はシティ・プロモーション課へご連絡ください。



広報あさかは再生紙を使用しています
この印刷物は環境にやさしい「植物油インキ」を使用しています