



ひめラボ監修！ 昭和村で「夏すき」 召し上がれ

利根川水系の豊富な水・長い日照時間などの農業に適した自然条件に恵まれた群馬県。その自然の恵みを受けて育った魅力ある様々な農畜産物を一度に味わえる料理が「すき焼き」です。今回、「あぐりーむ昭和 農家レストラン さくら工房」で「夏のすき焼き＝『夏すき』」が期間限定で発売されます。

1 「夏すき」のねらい

寒い季節の料理と思われがちな「すき焼き」ですが、夏に旬を迎える食材を取り入れた「夏のすき焼き」も召し上がっていただきたい！こんな思いから、昨年度「ひめラボ」部会長(※)の竹下裕理さんにレシピをご提案いただいた「夏のすき焼き＝『夏すき』」。

今回、この「夏すき」が「ググっとぐんま観光キャンペーン」の特別企画として、「農家レストラン『さくら工房』」で発売されます。

2 道の駅「あぐりーむ昭和 農家レストラン さくら工房」の「夏すき」

【料金】 2,000円(税込)

【販売店舗】

道の駅「あぐりーむ昭和 農家レストラン さくら工房」

所在地 群馬県利根郡昭和村森下2406-2

電話 0278-25-4831

【提供予定期間】 平成30年7月1日(日)



※限定メニューとして販売されます。
仕入れの状況により具材が異なる
場合・売り切れの場合があります。

【主な食材と特長】

県産牛と昭和村のレタスを中心とした旬の野菜が盛りだくさんの「夏すき」。具材・薬味はすべて群馬県産の食材です。さわやかな「めんつゆベース」で野菜の出汁を加えて、お好みの薬味でいただきます。

レタス：群馬を代表する夏の野菜であるレタスは、シャキッとした歯ざわりが特長。

パプリカ：今回、「夏」を想起する華やかなすき焼き具材としてパプリカをセレクト。

みょうが：夏期に冷涼な中山間地域を中心に古くから栽培され、夏秋みょうがとして出荷されています。上品な赤桃色で香り立ち上る群馬のみょうがを、今回、上品さと味わいのアクセントに薬味として使用します。

しらたき：生産量全国9割を占める群馬県、なかでも、昭和村は県内でも有数のこんにゃく産地です。