

## 東京スカイツリー界隈のグルメ散策 なめがた味覚フェア

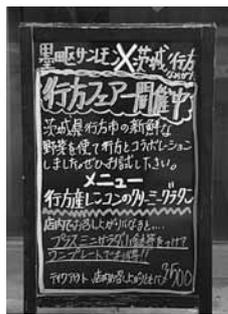
なめがたシティギャラリーでは、11月22日から12月1日までの10日間、同施設周辺にある14店舗の飲食店に行方産野菜を提供し、これらの野菜を使ったオリジナルメニューの作成と、お客様への提供をお願いしました。各店舗のご協力により、行方産野菜の魅力を多くの方に知ってもらうことができました。



スマイルキッチン店長  
加藤京子さん



スマイルキッチン提供  
お芋のオムライス根菜のピクルス添え



サンレモン店頭案内板



サンレモン提供  
レンコンとあわび茸のグラタンセット

### なめがたシティギャラリー（東京都墨田区業平 1-12-3）

東京スカイツリー®から徒歩約10分という好立地の場所に位置する行方市の情報発信施設です。情報発信や交流事業のほか、毎週土・日、新鮮な野菜や川魚加工品、漬物等の行方産特産品を販売しております。

各店舗が提供したアイデア豊富なメニューは、味はもちろんのこと、行方産野菜の食感を十分に楽しめるものでした。そのうちの2店舗を紹介します。

#### スマイルキッチン

「お芋のオムライス根菜のピクルス添え」行方産のさつまいもを入れた炊き込みご飯を、醤油風味にフライパンで炒め、玉子焼きに包まれていました。醤油風味ということでもからお年寄りまで喜ばれているそうです。



店長の加藤さんは、「1日10食限定で提供しています。お客様からは、『お芋がしっとりしていてとてもおいしい』と評判も上々です。私は、料理に野菜を多く取り

入れていますので女性のリピーターが多いです。これからも行方産の野菜を取り入れていきます」と話していました。

こちらのお店では、洋食料理やシフォンケーキ、パンなどを手作りしています。

#### サンレモン

「レンコンとあわび茸のグラタンセット」行方産のレンコンとあわび茸を使用したグラタンのほか、サイドメニューとしてごぼうサラダ、ごぼうのポタージュ、レンコンハンバーグなども提供いただき

ました。これらの野菜も行方産です。

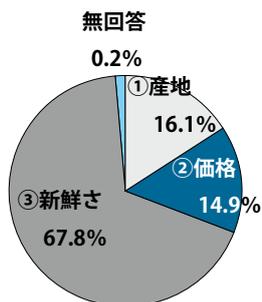
同店の従業員は、「ホワイトソースとレンコンの甘みがちょうどよいです。以前、レンコンを酢の物で食べたとき、ほくほくして甘みがあったことを記憶していますが、イベントは12月1日で終わりになりますが、私共の店では、このメニューを今後も継続していきます」と話していました。

各店舗に行方産野菜について意見を伺ったところ、新鮮、品質がよい、味がよいといった意見が寄せられました。また、13店舗が、今後、行方産野菜を使ってみたいと回答しました。

### なめがた味覚フェアお客様アンケート結果

回答者数 174名

野菜を買うときに最も重視することは何ですか？



行方産野菜が売っていたら買いたいですか？

