

大崎宝御膳 プロジェクトとは

食材の宝庫である宝の都・大崎市で、地産地消を前提とした「食」を切り口に「(仮称)大崎宝御膳」をつくりあげ、大崎市内の多くの飲食店等で提供する仕組みをつくり、広く情報を発信し、観光の目玉として進めていくプロジェクト。また「大崎宝御膳」のネーミングについても合わせて検討中!



今回の実施メニューは以下の3品!

なる子ちゃんこ鍋

九州の明烏、東京の浅草と並ぶ日本三大草相撲の地である鳴子温泉。東日本大震災の際、避難してきていた沿岸部の方々に振る舞っていた「宮城野部屋特製ちゃんこ」が大好評だったことから、地域を挙げて「宮城野部屋直伝・なる子ちゃんこ鍋」に取り組み中!



※イラストはイメージです。

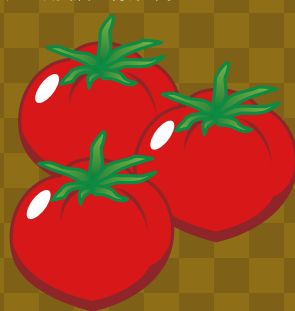
凍みっぱなし井

大崎市岩出山地域特産の「凍みっぱなし」に衣をつけて揚げ、卵でとじた新感覚の丼ぶり。現在、岩出山・鳴子地域の飲食店にて提供中!



デリ食トマト

大崎市鹿島台地域の特産品「デリシャストマト」を活用した「デリ食トマト」。現在はメニューの考案とともに、提供する飲食店を募集中。



※イラストはイメージです。

現在プロジェクト進行中! 各店でどんなメニューが登場するかお楽しみに!

平成25年4〜6月まで開催される「仙台・宮城 デスティネーションキャンペーン」に向けて、大崎市では「大崎宝御膳プロジェクト」が進行中。果たしてその内容とは…?

大崎宝御膳 プロジェクト進行中!

パスタ

鹿島台

『デリシャストマトファームカフェ』の「モッツアレラチーズと厚切りベーコンのトマトソースパスタ」(850円)



MAP P27

採れたての新鮮野菜がその場で楽しめるファームカフェの人気パスタです。こだわりのトマトとモッツアレラチーズの最強コンビは、間違いのない美味しさ! ニンニクと厚切りベーコンの旨みがアクセントになっています。

店長
吉村 さおりさん



デリシャストマトファームカフェ (でりしゃすとまとふぁーむかふぇ)

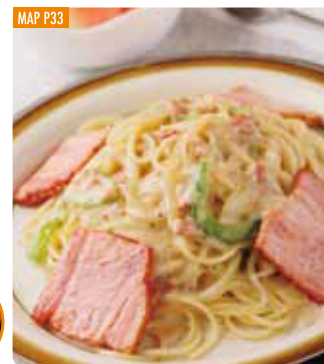
■住所/大崎市鹿島台木間塚字古館1 ■電話/0229-56-3578

■営業時間/10:30~15:00 ■休/2~9月は無休 ※それ以外はお問合せください。 ■HP/ <http://www.delicious-farm.com/>

田尻

『ピッコロ』の「ベーコンとクリームソーススパゲティ」(680円)

MAP P33



4枚の厚切りベーコンと、とろ〜り濃厚なクリームソースの相性が良いスパゲティです。このボリュームでサラダがついて680円! 「昔ながらのナポリタン」も人気メニューの一つなので、ぜひオーダーしてみてください。

マスター
千葉 経輔さん



ピッコロ (ぴっころ)

■住所/大崎市田尻沼部字新富岡4-2 ■電話/0229-39-2942

■営業時間/11:30~14:00、17:30~23:00 (22:30ラストオーダー) ■休/日曜

コレもオススメ!

■『茶房クレイン』の「元祖クレインのカレースパゲティ」(600円) 住所/大崎市古川北町1-6-4 古川クレインビル1F 電話/0229-23-0340

古川商工会議所青年部発! 大崎B級グルメプロジェクト

古川商工会議所青年部が中心となり進めている、大崎にB級グルメを誕生させるプロジェクト。さまざまなメンバーがメニュー案を出し合った結果、『味楽料理 芽ぶき』の鈴木将一さんが考案した「大崎牛タン塩焼きそば」が人気投票で1位! 大崎のB級グルメとして登場する日も近いかも!



厚切りの牛タン焼きを乗せた焼きそばです。作り方は普通の焼きそばと同じですが、ポイントはテールスープの素を入れること。そのまま、レモン、南蛮味噌を3つの味の変化を楽しめます。考案者:芽ぶき (左) 鈴木 将一さん (右) 千葉 修さん

