

美郷の特産物ふんだん

「名水市場湧太郎」レストラン 17日から販売

ランチセット 六郷高生考案



美郷町の農産物をたっぷり使ったランチセットが、はるルベリーのランチスタルト。しんが考案した六郷高校の福蔵さん(右)と高橋さん(左)。

美郷町の農産物をたっぷり使ったランチセットが、六郷の名水市場湧太郎内「Genpatay」(げんぱた)で17日から期間限定で提供される。六郷高校生が考案したあんなげ焼きは、アルベリーのランチスタルトで、生徒は、おいしくて栄養豊富、ぜひ食べてほしいとこだわっている。売り上げの一部は町内の福祉ボランティア団体に寄付する。

レシピを考案したのは、調理支援で活躍した。

系学校への進学を目指す。2人のレシピを基に、同店の福蔵さん(仮姓名)と高橋さん(同)に仕上げた。X(エス)は福蔵町の特産物を発信して地販買さんの「食欲をそそる! 野菜献にもうなげたい」と高橋が「たっぷりあんなげ焼きは」企画し、同店や六郷店との、高橋さんの「さっぱりだけ」調理「アルベリーのランチスタルト」。

あんなげ焼きは、町産の牛肉、キャベツ、タマ、ニンジンなどをまとめて「あるあんなげ」し、揚げたものにのせた。「少し濃いめの味付けでボリュームたっぷり。自分が関わったメニューが提供されるのはうれしい。町の農産物を多くの人に味わってほしい」と福蔵さん。

タルトは、クリームチーズとヨーグルト味のレアチーズ生地、町産アルベリーをまんだんに使ったソースをかけた。町の湧水で作ったゼリー(町産エディブルフラワー(食用花)も付いた。高橋さんは「暑い夏でも食べやすいひんやりスイーツ」のコンセプトで地域の特産物について理

解を深められたと喜び。人たちに届けている。2人はうと協力した。町内外の方にランチの売り上げの一部は「食事を通して団体の活動や、楽しんでほしい」と語。社会福祉にも関心持つことも、セットを提供するのは、ボに贈る。ダンボは、町広らいたい」と期待する。20、24、26の4日間、開店は報告を願願、カセットデータ村美和店長は「地元高校午前10時半で、ラストオーダーに録音し耳の自由な生のチャレンジを推しよ」は午後時(高橋さん)。