



「はだのっ子が考えた、地産地消アイディア料理を食べよう月間」略して

地産地消月間

昨年開催された「第5回アイディア料理コンテスト」の優秀作品を、地産地消を応援する市内のレストランなどの「はだの産農産物応援サポーター店」がプロの手でアレンジして商品化します。
※値段はすべて税込です。商品は諸事情により掲載内容と変わる場合があります。

赤坂星奈さんの「じゃがいもとゆでびーのポターージュ」のレシピを採用

ジョーンズ洋渡さんの「そばポンチ」のレシピを採用

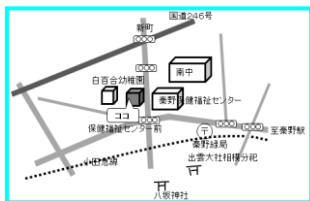
北京館 ゆでびーの冷製ポターージュ

ゆでびーをたっぷり使って丹念に裏ごしをしました。素材の味が生きた、濃厚な食べるスープに仕上がっています。



380円

オススメの「丹沢ぎょうざ」は、秦野の名水・やまゆりパークを使用したこだわり餃子。スパイスの効いた「丹沢旨ラー油」には秦野産落花生を使用しています。



【住所】 秦野市鈴張町 2-35

【電話】 0463-82-4801

【営業時間】 11:00~21:00

【定休日】 なし

【駐車場】 あり 【交通】 秦野駅から
神奈中バス土橋経由渋沢駅行に乗り
「健康福祉センター前」下車徒歩5分。

【ホームページ】

<http://www.2u.biglobe.ne.jp/~pekinkan/>

手打そば くりはら フルーツそばポンチ

そば粉を扱うプロがアレンジ。自家栽培黒小豆あんを追加して、サイダーを梅シロップのソーダ割りにしました。



平日限定
400円

そばそのものの味わいを感じられるよう、おそばはすべて十割。古民家のどこか懐かしさ漂う空間でお庭を眺めながらゆっくりをおそばをお楽しみ下さい。



【住所】 秦野市渋沢 2098

【電話】 0463-88-1070

【営業時間】 火~金 11:30~15:00

土・日 11:30~15:00 17:30~20:00

【定休日】 月曜日・第3火曜日

(祝日の場合は営業、翌日休み)

【駐車場】 あり 【交通】 渋沢駅から徒歩20分

【ホームページ】

<http://www.ac.auone-net.jp/~kurihara/>

服部皿さんの「落花生団子と鶏団子のスープ」のレシピを採用

赤坂星奈さんの「じゃがいもとゆでびーのポターージュ」のレシピを採用

チャイナガーデン 落花生団子と地場野菜の中華風スープ

オリジナルレシピを元に地場野菜とのコラボを中華風にアレンジしてみました。



2~3人前
800円

安全で新鮮な地場野菜を使うことに意欲的な店。店主自ら野菜の栽培もしています。店は、はだのじばさんの目の前です。

【住所】 秦野市平沢 496-1

【電話】 0463-82-0266

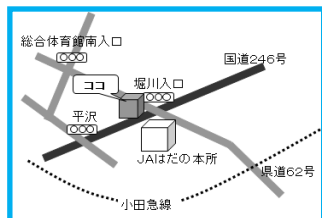
【営業時間】 11:00~14:30/
17:00~22:00 【定休日】 月曜日

【駐車場】 あり

【交通】 渋沢駅から神奈中バス秦野
駅行に乗り「農協本所前」下車

【ホームページ】

<http://www.chinagarden.co.jp/>



トラットリア：ピノーロ 秦産ピーナッツのヴィシソワーズ

牛乳をなくして野菜を強調するためにジャガイモを多めに使用。冷製仕立てにしてランチで提供します。



ランチ限定
440円

イタリア北部の郷土料理をベースとした、手打ちパスタ、自家製ソーセージ等、季節感、手作り感あふれる、コアなイタリアンが楽しめます。

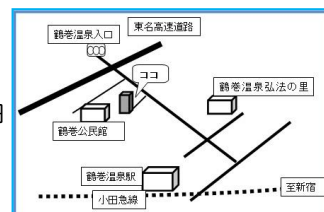
【住所】 秦野市鶴巻 1900-10

【電話】 0463-78-7897

【営業時間】 11:30~14:30/
18:00~22:30 【定休日】 火曜日

【駐車場】 あり

【交通】 鶴巻温泉駅から徒歩5分



主催：秦野市 共催：秦野市食生活改善推進団体 秦野商工会議所観光飲食部会 後援：秦野市観光協会 協力：秦野産農産物応援サポーター店
問い合わせ 秦野市環境産業部農産課農業支援班（はだの都市農業支援センター内） 電話：0463-81-7800