



「はだのっ子が考えた、地産地消アイデ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6回アイデア料理コンテスト」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。

植田倅夢良さんの「そば粉の皮ギョウザと落花生粉の皮ギョウザ」のレシピを採用  
山田将太郎さん・吉田脩人さんの「冬の丹沢秦野焼きそば」のレシピを採用

## 北京館 丹沢秦野塩焼きそばと そば粉と落花生粉のギョウザセット

そば粉の皮ギョウザは焼き目がパリッと香ばしく、落花生粉の皮ギョウザはもっちりとした味わい。いずれも当店名物「丹沢ぎょうざ」のアンを使っているため、とってもジューシー。

焼きそばは、暑い季節にさっぱり食べられるように塩味にアレンジ。スープと杏仁豆腐もセットにしました。

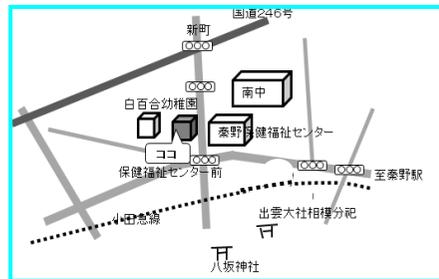


1,280円

オススメは北京館こだわりの「丹沢ぎょうざ」。新鮮な野菜と神奈川ブランドの「やまゆりポーク」を使用した、おいしい肉汁たっぷりのギョウザです。

- 【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/>



門田美冴希さんの「そばのペペロンチーノ」のレシピを採用

## 手打そば くりはら 夏野菜の冷製ペペロンチーノ

ズッキーニやトウモロコシなどの夏野菜を使い、夏らしくそばは冷製にしました。

ソーセージは自家製スモークコンニャクに変更し、隠し味にブラックソルトを使用しました。

そば粉を扱うプロのアレンジをお楽しみください。



平日限定  
1,100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と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】 水~金 11:30~15:00  
土・日 11:30~15:00 17:30~20:00
- 【定休日】 月・火曜日（祝日の場合は営業）
- 【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/>



主催：秦野市 共催：秦野市食生活改善推進団体 協力：秦野産農産物応援サポーター店  
問い合わせ はだの都市農業支援センター TEL0463-81-7800

※値段はすべて税込です。商品は諸事情により、掲載内容と内容が変わる場合や販売状況により売り切れの場合があります。