

新鮮な清瀬野菜が提供できる
メニューを作りました



鈴木 広之さん

清瀬の
おみせ

12

キッチンスズキ

【業種】洋食

🏠 清瀬市松山1-20-8 🕒 昼 11:30-14:00
📞 042-491-0160 🕒 夜 17:30-21:00
📅 月・第1火 定休

取り扱い清瀬野菜

ダイコン、セロリ、ニンジン、ロメインレタス、
トマト、キャベツ、ホウレンソウ、キュウリ等

● 清瀬野菜を取り扱う理由

地元の清瀬野菜に触れてみたかったからです。以前から農家や議員の方達から清瀬野菜を使ってみないかと声をかけてもらっていましたが、清瀬野菜の調達がうまくできないため迷っていました。そして最近、商工会さんからも是非やってみてほしいと言われた際に、土日に清瀬旬菜花倶楽部の方がふれあい通りで出店していたり、JAでも買える等、仕入れ方法についても提案があったので、定休日にJAに仕入れに行き、新鮮な野菜を新鮮なうちに召しあがっていただけるように、まずは火水限定（第1火は除く）で清瀬野菜を提供することにしました。

● 清瀬野菜の魅力

今回清瀬野菜を扱うようになって、新鮮で立派な野菜に感動しました。清瀬で商売をしていて、地元の農家さんの野菜を取り扱えて地産地消ができるということは嬉しいものです。



清瀬野菜の豚しゃぶロール 800円
（火水限定メニュー *第1火は除く）

新鮮な野菜を湯通しした豚ロースで巻いた豚しゃぶロールは甘酸っぱいルバーブジャムがアクセントになって、爽やかな味わいが楽しめます



● こだわりポイント

火を通さずに新鮮な食感や風味を生で味わってもらえるメニューを考えました。あと、その野菜が仕入れられない時に写真の見た目と違ってしまわないように写真と変わらないメニューを心がけました。その時に仕入れられた新鮮な野菜を豚で巻けばお客様の期待を損なわず間違いなく清瀬野菜がご提供できると考えて、清瀬野菜の豚しゃぶロールが誕生しました。豚しゃぶロールに添えているブロッコリーとトマトとキュウリも清瀬産のものを使っています。

● 今後の展開

お客様に喜んでもらえるように沢山のメニューを用意して昔ながらの洋食で頑張っています。今は清瀬野菜は火水限定のメニューですが、将来的に毎日確実に清瀬野菜を仕入れられるようになれば通常メニューでご提供したいと思っています。先日は、JAのきよせ新鮮館でルバーブジャムを見つけました。ルバーブ※は赤い茎の上に大きな葉っぱがついている野菜ですが、こんな珍しいものもあるんだと知って豚しゃぶロールにも添えてみました。まだ知らない清瀬のいいものがたくさんあると思うので、どんな野菜があるのか勉強をしてこれから色々取り入れていきたいです。※ルバーブはショクヨウダイオウとも呼ばれるタデ科ダイオウ属の多年草。シベリア南部が原産の野菜で、イギリスなどのヨーロッパではとてもポピュラーな野菜。