

米沢ベジタブル チャレンジャーズ・フェア

米沢の野菜を若い人たちにもっと知ってもらおうと、若手を中心とした料理人の想いから始めた「米沢ベジタブル・チャレンジャーズ・フェア」(通称:ベジチャン)。

今回は伝統野菜の「雪菜」「小野川豆もやし」「遠山かぶ」と「寒中野菜(はくさい・キャベツ・ねぎ)」にチャレンジ! 参加10店舗の素材を生かしたオリジナルメニューを是非お楽しみください。

【雪菜】

上杉鷹山が奨励したと言われる全国でもめずらしい雪の中で育つ軟白野菜。生は少し苦みがありますが味にくせが無く、シャキシャキとした食感が楽しめます。ふすべる(湯通しする)ことで独特の辛味がでるのも特徴。

【小野川豆もやし】

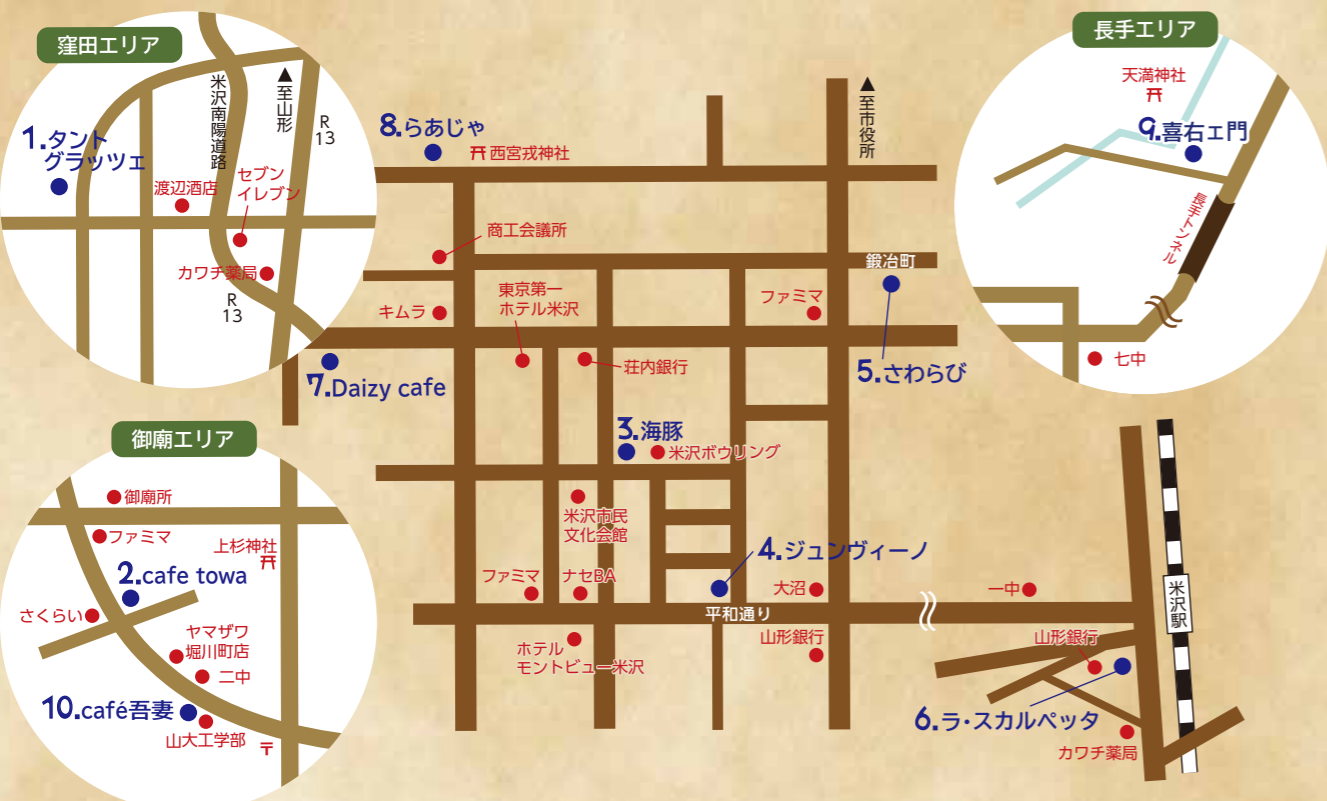
毎年11月になると、小野川温泉街の近くに作業小屋が建てられ、温泉熱を利用した天然温室のなかで栽培される豆もやし。茎が長くシャキシャキとした歯ざわりと大豆の味が濃いのが特徴。ビタミンB1・B2・ビタミンCが多く含まれています。

【遠山かぶ】

上杉家が米沢に転封した際に持参し、上杉鷹山が遠山で作るように奨励したかぶです。一般のかぶより風味と甘味が強く、長時間煮ても煮崩れしません。

【寒中野菜】

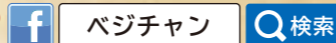
寒中野菜(はくさい、キャベツ、ねぎ)とは、雪国の寒さを利用して、甘さ・うまみを引き出した高糖度の野菜で、厳冬期に出荷されます。「寒中はくさい」「寒中キャベツ」「寒中ねぎ」は、米沢青果(株)寒中野菜部会が商標登録を行い、ブランド化に向け生産拡大に努めています。



主催/米沢うまいもの振興協議会

●メニューの詳細・金額に関するお問い合わせ/各店舗 ●フェアに関するお問い合わせ/米沢市農林課(22-5111 内線5002)

「米沢ベジタブル・チャレンジャーズ・フェア」の facebook ページをご覧ください!



ベジチャン

検索



米沢ベジタブル チャレンジャーズ・フェア

雪菜 小野川豆もやし 遠山かぶ

寒中野菜

開催期間

2018. 1.25(木) ▶ 2.25(日)

1 タントグラツェ

TEL/37-6088 休/火曜日 営/ランチ11:30~14:00 ディナー17:30~22:00



ローストビーフ ~寒中野菜と共に~

薪窯で焼き上げたローストビーフ&寒中野菜(寒中ねぎ・雪菜)。寒中野菜はローストすることでさらに甘みが増します。お肉で巻いてお召し上がりください。



タント鍋

はくさい、寒中ねぎ、雪菜などのたっぷり野菜を、自慢のトマトソースで鍋にしました。仕上げにモツアレチーズで蓋を…

2 cafe towa

TEL/20-5883 休/水曜日・第3火曜日 営/昼11:30~16:00、夜18:30~23:00、日曜11:30~21:00



[ランチ] 雪菜の酒粕アラビアータ

酒粕の香りとコク、雪菜の辛味と苦味が調和した新しい味。酒粕は身体に良く、冷えた身体が足元から温まります。



[ディナー] 寒中ねぎと 舟形マッシュルームの ピンチョス

寒中ねぎ、箱山りんご、舟形産のマッシュルームの融合をお楽しみください。酒のアテにピッタリです。

3 Dining 海豚

TEL/21-2083 休/日曜日 営/18:00~24:00



寒中キャベツと鶏肉の とろとろチーズタッカルビ

寒中キャベツの甘みとチーズのコク、タッカルビのピリ辛が合さり、食べて温まり、見て暖まる一品です。



寒中ねぎと ぶりぶり海老のアヒージョ

寒中ねぎならではの旨味がオリーブオイルに溶け出し、バケットに浸けて最後まで風味を楽しんでいただけます。

4 自然派ワイン食堂 ジュンヴィーノ

TEL/27-0180 休/日曜日 営/18:00~24:00



寒中ねぎのマリネと パンチエッタ

焼いたねぎはより甘みを増し、マリネの酸味・パンチエッタの塩味との相性も◎白ワインにぴったり!



小野川ピスマルク ~豆もやしと ラジウム玉子のピッツァ~

高温で焼いた豆もやしは香ばしくシャキシャキで、ラジウム卵をくずせばとろりまるやか。チーズたっぷり赤ワインにぴったり!

5 お菜ところ さわらび

TEL/22-8283 休/水曜日 営/17:00~22:00



雪菜と自家製ベーコンの 焼き飯

雪菜の食感を残して最後に加えました。仕上げの削り節と醤油の香りが美味しい一品です。



寒中はくさいと鱈の 含め煮

脂ののった寒鱈をはくさいで巻いて甘辛く炊きあげました。酒のあてに是非!

6 ラ・スカルペッタ

TEL/40-1230 休/火曜日 営/月11:30~14:00 水~土18:00~23:00 日11:30~14:00、18:00~23:00



雪菜と寒中ねぎのグリル 遠山かぶのみぞれヴォンゴレ

心地よい雪菜の苦味の雪菜と甘味のある寒中ねぎを香ばしくグリル。アサリ出汁と遠山かぶのみぞれがパスタに絡みます。

7 Daizy cafe

TEL/22-3222 休/日曜日、月曜日 営/11:30~22:00 (ベジチャンはランチタイムのみ 11:30~14:00)



米沢牛ホルモンと 寒中野菜の ワンプレートランチ

脂ののった米沢牛のホルモンとシャキシャキ食感を残した寒中野菜。ごはんにもおつまみにも相性good!

8 スーパカレー らあじゃ

TEL/24-5025 休/不定休 営/11:30~14:30

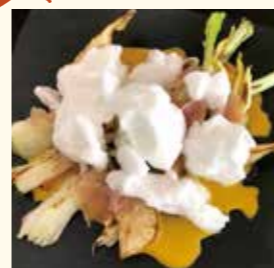


寒中野菜ぜんぶのつけの スーパカレー

やさしいスパイスが野菜そのものの味わいを引き立てます。雪の下で甘さを蓄えた野菜をお楽しみください。

9 リストランテ 喜右エ門

TEL/28-0284 休/火曜日、第3水曜日 営/昼11:30~14:00 夜18:00~21:00(要予約) (ベジチャンはディナーのみ)



雪菜と遠山かぶの 淡雪仕立て

雪の中にある雪菜と遠山かぶをイメージしました。卵黄とパルメジャーノチーズで大地を、卵白のメレンゲで雪を表現。生ハムはワラに見立て、塩味のアクセントに。

10 café吾妻

TEL/21-5960 休/土曜日、日曜日、祝日 営/09:30~18:30 *昼11:00~14:00



雪菜と寒中ねぎの 和風パスタ

雪菜が苦手な方でも食べやすいよう隠し味をプラス! 苦味を抑えまろやかに仕上げました。



米沢ベジタブル チャレンジャーズ・フェア

雪菜 小野川豆もやし 遠山かぶ

寒中野菜

開催期間

2018. 1.25 (木) ▶ 2.25 (日)



おすすめ雪菜レシピ

りんごソースでさっぱりと! 雪菜の肉巻き天ぷら

材料(4人分)

雪菜…300g
しゃぶしゃぶ用豚肉…30枚
卵…1/2個
小麦粉…1/2カップ

A
りんご…1/4個
はちみつ…小さじ1
醤油…大さじ3
酢…小さじ2
すりごま…大さじ1



作り方

- ① 雪菜は豚肉の幅に切る。太いところは1/2か1/4の太さに縦に切る。
- ② 豚肉を広げて雪菜を巻き、塩を少々をふり、小麦粉を全体にまぶす。
- ③ Aの材料を混ぜてりんごソースを作る。
- ④ 卵と冷水、小麦粉をざっくり混ぜ、肉巻きにからめて揚げる。
- ⑤ ④を器に盛り、りんごソースをかける。