



## 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、米沢市農林課と市内若手を中心にした料理人が手を組んだ「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」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がにせが無く、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】

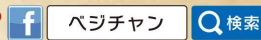
毎年11月になると、小野川温泉街の近くに作業小屋が建てられ、温泉熱を利用した天然温室のなかで栽培される豆もやし。茎が長くシャキシャキとした歯ざわりと大豆の味が濃いのが特徴。ビタミンB1・B2・ビタミンCが多く含まれています。

### 【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。



「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！



主催 / 米沢おもしろなショップ運営協議会

●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

雪菜

小野川豆もやし

寒中野菜

開催期間

2017. 1.25水 ▶ 2.19日

山形おきたま  
伝統野菜  
【雪菜】

山形おきたま  
伝統野菜  
【小野川豆もやし】

寒中野菜  
【キャベツ】

寒中野菜  
【ねぎ】

寒中野菜  
【はくさい】



**1 タントグラッツェ**

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



**【ランチ】**  
寒中ねぎと鶏肉の  
カチャトーラ(猟師風)

ねぎ、鶏肉をダッチオーブンでじっくりことごと石窯の中で焼き上げました。



**【ディナー】**  
ミートボールトマトソース  
小野川豆もやしペペのせ

自家製のミートボールをトマトソースで煮込みました。豆もやし本来の食感を残すためにペペロンチーノに仕上げました。

**2 一魚一会 河岸や**

TEL/40-0252 休/日曜日 営/18:00~24:00(LO24:00)



小野川豆もやしの  
チャンジャ  
クリームチーズ和え

豆もやしの食感と香り、チャンジャの歯ごたえとピリ辛感を、クリームチーズでまろやかに仕上げました。



なめろう入り  
寒中ねぎの天ぷら

その日のおすすめ鮮魚をなめろうにし、ねぎの中に詰めました。加熱したねぎは甘く、なめろうとばっちりです！お塩でどうぞ

**3 いろいろダイニング 海蔵**

TEL/21-2083 休/日曜日 営/18:00~24:00



雪菜とジャガイモと  
鶏胸肉のマヨ炒め

雪菜のシャキッとした食感を残し、ジャガイモとニンジンを加え、オリジナルマヨソースで炒めました。  
是非、ご賞味ください!!



寒中はくさいと豚肉の  
ココットラク

白菜の甘みと、ラクレットチーズの塩気が相性抜群!!  
ワインや日本酒でどうぞ☆

**4 ポモドーリ**

TEL/24-2438 休/火曜日 営/ランチ11:30~14:30、ディナー17:00~22:00



雪菜とクロスのグリル

雪菜のほろ苦さ、肉の旨味、さっぱりとしたソースのバランスが絶妙です。



寒中はくさいと  
ポツタルガの  
クリームパスタ

白菜の甘み、ポツタルガの味、生クリームの濃厚さとの相性は抜群です。レモン汁をかけるさっぱりと仕上げました。どうぞ召し上げれ♪

**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

脂ののった寒鱈を白菜で巻いて甘辛く炊きあげました。酒のあてに是非!

**6 スーパカレー らあじや**

TEL/24-5025 休/不定休 営/11:30~14:30



伝統野菜たっぷり  
スーパカレー

冬の野菜たちは身体を温めてくれます。するとココロも温まるんだよね!  
米沢の伝統野菜たちがみんな集まっています!

**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)



寒中野菜たっぷり  
ワンプレート

米沢の寒さを活かした甘さたっぷりのキャベツとねぎをシンプルに塩麹炒めに。千切りキャベツと豆もやしのナムルの食感と共に♪

**8 旬彩 こんどう**

TEL/21-0172 休/日曜日 営/18:00~22:00

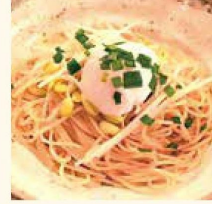


小野川豆もやしと  
寒中野菜の味しゃぶ  
南蛮ぼん酢

寒さが増して美味しくなった冬野菜と牛肉のしゃぶしゃぶを、当店自家製の南蛮ぼん酢でお召し上がりください。  
※コース料理の一品としてのご提供となります。

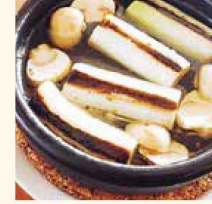
**9 cafe towa**

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



小野川豆もやしと  
ラジウム卵の釜玉スパ

シャキシャキ豆もやしとラジウム卵にバター醤油をかけています。よく混ぜて、サラサラっと召し上げれ。

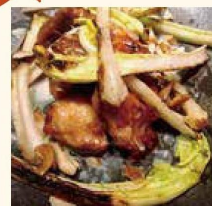


寒中ねぎのアヒージョ

シンプルにニンニクとオイルで調理しました。冬野菜ならではの甘みがきわだって抜群に美味しいです。

**10 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



鶏と雪菜の  
ゴルゴンソーラクリーム  
にクルミ

香ばしくグリルした雪菜が食欲をそそる一品。鶏とソースがよく絡み、散らしたクルミがおいしいアクセント。



寒中キャベツと  
お米の煮込み

とろけるキャベツとパンチエッタの旨みを、お米と一緒に煮込みました。仕上げにパルミジャーノレッジャーノを。



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 寒中野菜

開催期間

2017. 1.25水 ▶ 2.19日

