

# 旬の野菜レシピ活用レポート

## ～お食事処 <sup>ほしゅう</sup> 蒲城 編（令和3年6月）～

令和3年6月21日（月）～令和3年6月25日（金）の期間限定で、『お食事処 <sup>ほしゅう</sup> 蒲城』にて市監修「旬の野菜レシピ（春夏版）」から日替わりで5品提供されるということで、取材に行ってきました！

この日の日替わり定食のメニューは、「鶏肉のレモンペッパー焼き」「サラダ」「かぶのペペロンチーノ風」「切り干し大根の煮物」「もやしとわかめの味噌汁」「オレンジゼリー」でした。



蒲城 日替わり定食（コーヒー付）¥870（税込み）※日替わりランチは平日のみ

この日は、旬の野菜レシピから、「かぶのペペロンチーノ風」が日替わり定食の小鉢に提供されていました。



☞このようなミニカードが付きます。

カードを開くと、レシピが書いてあります！  
蒲城さんでは、かぶの他にズッキーニが加わり、アレンジされていました。  
にんにくが香り、シンプルな優しい味付けでかぶの甘みも感じられます。

店内は女性のお客様にぎわっており、日替わり定食を頼むお客さんが何組もいらっしゃいました。

日替わり定食を召し上がっていたお客様にお話を伺うと、「かぶはいつも塩漬けにしたり、煮物にして食べるので、初めて食べる味だった。」「かぶをオリーブ油で焼いたことはないなあ。」「個人的にはもう少し塩気が欲しいけど、自分が作る料理は味が濃と思う。」「ズッキーニと合わせてあって彩りがよかった。」とのことでした。

皆さんレシピカードと一緒にお店に置いてある旬の野菜レシピを手に取り、持ち帰って下さいました (^ ^)

旬の野菜レシピのメニューが食べられるのは期間限定でしたが、蒲城さんの日替わり定食では、いつも地元の野菜をたっぷり使ったヘルシーなお料理が食べられますので、是非食べてみて下さい！

お食事処 <sup>ほししょう</sup> 蒲城

新発田市本町4丁目16番83号  
新発田市カルチャーセンター内  
☎0254-26-1255