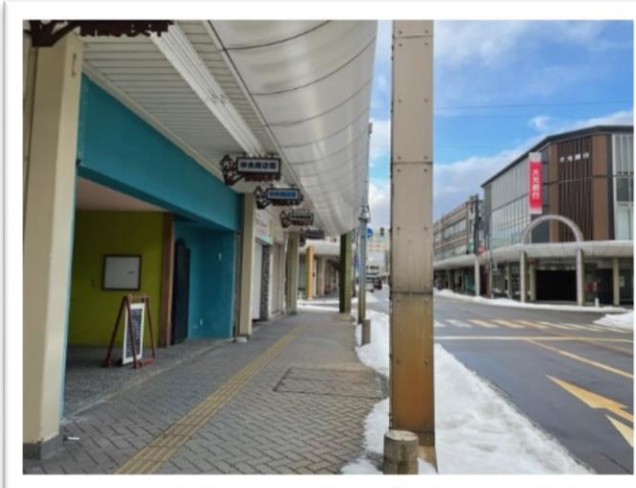


# 旬の野菜レシピ活用レポート

～TAICO や編（令和4年1月）～

令和4年1月11日（火）～令和4年1月15日（土）の期間限定で、新発田市中央商店街・大光銀行の斜め向かい、『TAICO や』にて、市監修「旬の野菜レシピ（秋冬版）」とコラボレーションしたメニューが提供され、取材に行ってきました！



お店は、新発田市役所から徒歩5分ほどの位置にあります。



かわいらしい青い壁の外観が目を引くお店です。



**TAICO や カレーランチ (サラダ、コーヒー付) ¥780 (税込み)**

『TAICO や』では、カレーランチのごはんのトッピングとして、市管理栄養士監修のもと、令和3年新発田市旬の野菜レシピ (秋冬版) の「きりざい」の納豆を打ち豆に変更したメニューが提供されました。

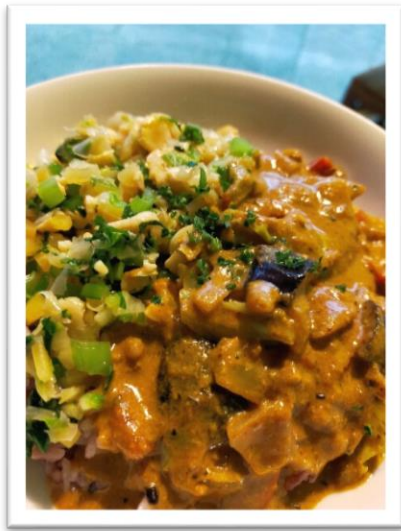


このメニューを頼むと、  
このようなミニカードが付きます。



カードを開くと、きりざいのレシピが! ⇒





☞TAICO やご主人こだわりの特製スパイスカレーは、お肉やお魚が入っていないにも関わらず、コクがあり、とても美味しいカレーでした。また、たっぷり入った色とりどりの野菜が食欲をそそり、食べごたえも十分！

もちもちとした雑穀米の上には、旬の野菜レシピとコラボレーションした副菜がたっぷりのっていました。白菜、小松菜、たくあん、打ち豆（納豆から変更）、黒ゴマ。ごはんとの相性がばっちり、ごはんを食べる手が止まりません。そこに、スパイスの効いた特製カレーを合わせて一緒に食べると、少し辛さが和らぎ、とても美味しくあっという間に食べ終わってしまいました。

後日、お店に伺ったところ、テイクアウトでカレーを頼んだお客様から「(旬の野菜レシピとのコラボレーションしたメニューを) 食べるのが楽しみ」といった声があったと教えていただきました。

旬の野菜レシピをきっかけに、是非食卓に野菜やきのこ、海藻類を使った副菜を1品プラスしていただくと嬉しいです。

是非レシピをたくさん活用し、「うちではこうしてみようかな？この材料は、この野菜に変えてみようかな？」とアレンジを加え、ご家庭での野菜料理のレパートリーに加えてください♪

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、『TAICO や』さんでは、野菜をたっぷり使ったオムライスや特製スパイスカレーなど、地場産野菜をたっぷり使った美味しい料理が食べられますので、是非味わってみてください♪

TAICO や  
〒957-0053  
新潟県新発田市中央町1丁目2-1  
☎0254-26-6269  
営業時間：11：00～17：00