

全国ご当地グルメ味めぐり

4月の旅行先は「神奈川県」です

温暖な気候と山・海・川などの自然に恵まれた土地柄、神奈川県は農畜水産物の宝庫です。

今回は、厚木市の名物料理である『厚木とん漬』をメインに、湘南地域でも獲れるしらすを使った『しらすの白和え』、また 秦野市が一大産地であるさくらの塩漬を添えた『甘酒』など、春らしいお料理をご提供します♪



ぜひ、神奈川県の春の味覚をお楽しみください♪

栄養グループ同

提供日（四月十八日）

米麴甘酒の自然な甘さと
さくらの塩漬の風味を
ぜひご堪能ください



※イラストはイメージです

おしながき

・豆ごはん

・厚木とん漬

（豚肉味噌漬）

・しらすの白和え

・フキの炊き合わせ

・甘酒（さくら風味）

『厚木とん漬』とは？

あつぎ



※イラストはイメージです

養豚業が盛んな神奈川県厚木（あつぎ）市の名産として知られる『厚木とん漬』は、みりんやしょうゆ、にんにくなどを調合した特製の味噌ダシに豚肉を漬け込んで焼いた、ご飯によく合う一品です♪

現在は厚木市以外の隣接する地域でも親しまれ、贈答品としても重宝されています。

5月の旅行先は「北海道」です。 どうぞお楽しみに♪

