

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て焼いた、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♪

