

# 松波君のマリアージュ



～松波キャベツを使った創作メニュー～

## ホテル日航関西空港で

### 松波キャベツの創作メニュー!!

泉佐野市は古くから農業や漁業が盛んで、土壌の豊かさはもとより農環境の良さからも野菜や米を栽培するのに適した地との評価を得ています。全国的に有名な「水ナス」や「泉州玉ねぎ」に次ぐ第三の産物としてここ数年、「松波キャベツ」をPRして来ました。

しかし、9月4日に大阪へ上陸した台風21号の影響により、関西国際空港が大きな被害を受けたのと同時に、対岸に位置する泉佐野市内でもビニールハウスが多数被害を受けました。泉佐野市では現在、復旧・復興に尽力していますが、農産物に影響が出た農家も多くみられます。

そこで今回、泉佐野市では関西国際空港や地元の生産農家を少しでも応援するために、地元にある「ホテル日航関西空港」様にご協力をいただき、「松波君(松波キャベツ)のマリアージュ」として、泉佐野市が44都道府県47自治体(平成31年2月1日現在)と締結している「特産品相互取扱協定」に基づいた地域の素材の中から、松波キャベツとベストマッチングする食材を選び出していただき、ホテル内のレストランにおいて期間限定のメニュー(2品)として提供いただけることになりました。



### 泉佐野市産「松波キャベツ」

泉佐野市の特産品「松波キャベツ」は、寒さから身を守るため糖度を高めて甘くなると言われています。

生で食べるとパリッとした食感とともに甘さが広がり、加熱すれば更に甘さが増す冬キャベツの王者です。

松波キャベツの栽培はとても難しく、他の品種より手間と時間をかけ、ストレスを感じさせないように育てています。

## 「松波キャベツ」とベストマッチングする食材

### 徳島県阿南市の「しいたけ」を使った ～「しいたけ侍」のキッシュ～

徳島県は生しいたけ生産量が日本一です。その中でも阿南市の「しいたけ侍」は、菌床の原料となる広葉樹原木の仕入れから椎茸栽培まで一元管理により、無農薬で「安全・安心・安定」を追求したいたけです。



### 島根県雲南広域連合の「たまご」を使った ～「おこめのめぐみ」との出会い～

島根県のお米で育てられた鶏のたまご「こめたまご」は、環境にやさしく安全で、中でも雲南市の「おこめのめぐみ」は、「安全でおいしい」を兼ね備えた産品を島根県知事が認証する「美味（おい）しまね認証」の商品です。



### ホテル日航関西空港 2階 The Brasserie (ザ・ブラスリー)

泉佐野市泉州空港北1番地（関西国際空港内）

【松波君のマリアージュ】

●提供期間：平成31年2月1日(金)～17日(日)

●時間・料金

・ランチタイム（平日11：30～14：30、土日祝11：30～15：00）

料金：大人（13～64歳）平日2,400円・土日祝2,600円

シニア（65歳以上）（全日）1,700円

7～12歳（全日）1,300円、4～6歳（全日）500円

・ディナータイム（平日17：30～21：30、土日祝17：00～21：30）

料金：大人（13～64歳）平日4,000円・土日祝4,200円

シニア（65歳以上）（全日）2,800円

7～12歳（全日）1,800円、4～6歳（全日）500円

※上記料金は、税金・サービス料を含んでおります。

●問合せ先：☎072-455-1120