

～松波キャベツを使った創作メニュー～

問合先 農林水産課



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、ここ数年、泉佐野産野菜の良さをより広く知っていたべく取組として、関西のさまざまな店や名だたる料理人とコラボして「泉佐野産（もん）商品化プロジェクト」を行って来ました。市内農産物とはより、「松波キャベツ」をPRし、全国的に有名な「水なす」、「泉州玉ねぎ」に次ぐ第三の産物に成長させようと、その知名度アップを図っています。

今年度は、昨年度に引き続き泉佐野市内にあるホテル日航関西空港とタッグを組み、2月1日（土）～29日（土）の期間限定で、松波キャベツを始めとする泉佐野産の冬野菜を料理に使っていただき、泉佐野産野菜のおいしさを広める地産地消の取組を行います。

※2月15日（土）にはオールデイダイニング「ザ・ブラッスリー」前で、きたなかマルシェによる野菜販売も予定しています。

きたなかマルシェとは…

北中地区で農業をする若手農家が集まり、毎月第2金曜日、午前9時～11時にJA大阪泉州 泉佐野北支店 駐車場でマルシェを開催し、地域に定着した取組をめざしてさまざまな交流が生まれています。



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難しく、他の品種より手間と時間をかけて育てています。



松波キャベツや泉佐野産野菜を使ったメニュー



▲オニオングラタン風スープ仕立て

▲オープン焼き（甘藷とカリカリベーコンのソース）

ホテル日航関西空港ではオールデイダイニング「ザ・ブラスリー」にて、松波キャベツの新メニューとして、泉佐野市が「特産品相互取扱協定」を締結している自治体の特産品の中でも、松波キャベツと相性のいい茨城県行方市の甘藷（さつまいも）とコラボした2種類のメニューが登場。

また、2月15日(出)から約1週間の予定で、泉佐野産野菜を和・洋・中3種類のだしと薬味でいただく「野菜のしゃぶしゃぶ」なるヘルシーメニューも提供されます。

※同ホテル内の和彩「花ざと」や中華料理「桃李」でも、この時季の泉佐野産野菜をクローズアップさせ、それを用いたメニューを数品提供していただく予定です。

泉佐野産の野菜しゃぶしゃぶ「草しゃぶ」



ホテル日航関西空港 2階 オールデイダイニング 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）

●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2,450円・土日祝2,650円
シニア（65歳以上）（全日）2,050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4,100円・土日祝4,300円
シニア（65歳以上）（全日）3,300円
7～12歳（全日）2,000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。

●問合先：☎072-455-1120

