

松波キャベツの創作メニュー!!

問合せ先 農林水産課

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て育てています。



「泉佐野産（もん）プロジェクト（普及促進事業）」では、これまで大阪や神戸の飲食店ともコラボし、松波キャベツを使った新メニューを各々の店で提供していただきました。また、2年前からは、地元の関西国際空港に位置するホテル日航関西空港内のレストランにおいて、泉佐野産野菜を使った創作メニューを提供していただき、松波キャベツのPRを行ってきました。

泉佐野市では、泉佐野産野菜の良さをより広く知っていただく取組として、関西のさまざまな店や料理人とコラボして「泉佐野産（もん）商品化プロジェクト（普及促進事業）」を行って来ました。数ある市内農産物の中でも、「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。

松波キャベツと酒粕を組み合わせる

「コロナに負けない創作メニュー」

今年も泉佐野市はホテル日航関西空港のご協力をいただき、地元の農産物をPRするため、松波キャベツなどの冬野菜を使ったメニューをホテル内のレストランで提供していただくことになりました。

3回目となる今回は、松波キャベツと免疫力を高めると言われている酒粕を組み合わせた「コロナに負けない創作メニュー」として、昨年同様「きたなかマルシェ」さんより泉佐野産野菜をご提供いただき、また今年は市内唯一の酒蔵である「有限会社 北庄司酒造店」さんにも酒粕をご提供いただきます。左記の3品は2・3月期間限定でオールデイダイニング「ザ・ブラッスリー」にて提供していただく予定です。

※新型コロナウイルス感染拡大に伴う「緊急事態宣言」の影響や食材の入荷状況などにより、メニュー提供の期間・内容などが変更・中止となる場合があります。詳しくはホテル日航関西空港ホームページまたは右のQRコードよりご確認ください。



▶松波キャベツのビネガーマリネとカリッとした酒粕とカマンベールチーズのソース
(土・日曜日、祝日限定)



◀酒粕とマリネした鶏むね肉と松波キャベツのテリーヌ ビーツと酒粕の真っ赤なソース
(土・日曜日、祝日限定)



▶手打ちパスタの松波キャベツとツナのクリームソース
※週替わりスタイルでの提供(平日20食限定)