

2月の特産品メニュー

2012年2月1日～29日まで



米沢牛の牛鍋 小野川もやし入り！



米沢牛は、日本を代表する高級ブランド牛。1年を通じて寒暖の差が大きい米沢で育った牛の肉は、とろけるような霜降りになるのが特徴です。この高級食材を、米沢市の協賛により、特別ご提供。

牛鍋には、小野川豆もやしを入れます。これは、小野川温泉で、農家の冬季の副業として大正時代から栽培されるようになったもので、温泉の熱を利用して作る特産品。シャキシャキとした歯ざわりと、大豆の香ばしさが特徴。歯ごたえをお楽しみください。

米沢鯉の歴史は古く、内陸の米沢藩で、上杉鷹山が日常のたんぱく質不足を補うために、養鯉の先進地、相馬から飼育方法を伝授してもらって始めたと言われています。最上川上流の清冽な水で飼育され、泥臭さがありません。冬の厳しい寒さで身が引き締まり、良質な鯉になります。ことこと煮は、甘めの味付けで骨まで食べられるほどやわらかくじっくり煮込む甘露煮。魚を食べるのが苦手な方にもおすすめ。

鯉のことこと煮



雪菜のふすべ漬け



雪菜は、全国でも珍しい、雪の中で育つ軟白野菜。厳しい冬に雪の中で伸びる強靱な生命力と、雪と共に暮らす先人の知恵が宿っているようでパワーが出ます。ふすべ漬けとは、雪菜をお湯に浸してから漬け込んだもの。雪菜が持つ独自の辛味を出すには、「ふすべる」＝「お湯に浸す」作業が一番のポイント。ピリッとした辛さをお楽しみください。