

9月の特産品メニュー

2012年9月1日～30日まで



しゃきしゃきコーンと卵のふわふわ炒め 開田高原のとうもろこし!

開田高原のとうもろこしは、市場への出荷量は少なく、幻のとうもろこしとも言われています。今回入荷するのは、開田高原で2008年に開発されたグラビス。新しい品種ですが、クチコミで広がり、リピーター急増中の人気の品種です。

木曽牛のしゃぶしゃぶ



木曽地域の畜産農家は、多くが子牛の繁殖農家で、出荷された子牛は、県外外で育てられ、信州和牛・岐阜県の飛騨牛・滋賀県の近江牛・三重県の松阪牛などになっています

そんな子牛の産地、木曽で肥育農家は4軒と少ないのですが、良質の子牛が良好な環境でストレスなく育てられて、おいしくなります。



そばののり巻き揚げ

開田高原のちょっと太めの信州そばを使った、なみへいの創作料理、そばの巻き寿司。ほんのりしたお味と、サクツとした触感を、つみれ汁と一緒に召し上がりください。



開田(かいだ)高原

日本でも最も美しい村の一つに選ばれている開田高原は、御嶽山の麓、標高1000～1500メートルの位置に広がる高原で、寒暖の差が大きい為、高原野菜の栽培に適しています。高原の深い朝霧と御嶽山の伏流水、澄み切った空気や良質の土が「とうもろこし」や「そば」を甘く美味しく育てます。

