

地元食材通じて 栃木の魅力発信

宇都宮に和食レストラン
JR宇都宮駅改札前の商業施設「とちぎグランマル

シェ」に1日、県産食材を使った創作和食レストラン「しもつけ和膳 紡」がオープンするのに先立ち31日、内覧会が開かれた。ファーマーズ・フォレスト(宇都宮市新里町)が運営する。食を通じて本県の魅力発信を目指す。

本県のブランド豚「ゆめポーク」や県内で飼育された「いっこく野州鶏」、県産野菜、米などを使用。メイン料理に小鉢などが付いたセットのほか、「日光ゆば刺し」などの一品料理、地ビール、地酒などを提供する。

担当者は「駅に来る県外者に栃木には素晴らしい食材があることを知ってもらい、興味を持つ出会いの場にしたい」と話した。年間売り上げ目標は7千万円。店舗面積は約76平方メートル



県産食材を使った食事を提供する「しもつけ和膳 紡」
31日午後、JR宇都宮駅

2015年(平成27年)4月1日(水曜日)

読

置

新

聞

駅で県産食材味わって



料理を手にする植木さん(31日、宇都宮市で)

宇都宮 レストランきょう開店

JR宇都宮駅ビル「パセオ」で31日、県産食材を使った和食レストラン「しもつけ和膳 紡」の内覧会が開かれた。1日オープンする。

道の駅うつのみやろまんちっく村などを運営するファーマーズ・フォレストが、2階の「とちぎグランマルシェ」に開く。料理に県産食材を使うだけでなく、器もほとんども益子焼にした。

同社の植木英明経営戦略室長は「栃木県の玄関口である宇都宮駅で県内産の食材をアピールしていきたい」と話している。午前10時～午後10時。問い合わせは同店(028・611・3339)へ。