



群馬県ご当地グルメメニュー

☆味噌パン

ご当地グルメ。

コッペパンや柔らかいフランスパンに切り込みを入れ、
中に甘い味噌だれを塗りこんだパンです。

今から50年前、パン洋菓子店が「焼きまんじゅう」は
口の周りに味噌がついて食べにくいことからパンに味噌を塗って
販売したのが始まりだそうです。

今回は、テーブルロールに手作り味噌だれを塗り
提供させて頂きました。

☆モロヘイヤと豚肉の野菜炒め

モロヘイヤ、キャベツ、枝豆 群馬県が収穫量全国1位。
郷土料理ではありませんが、今が旬で収穫量の多い野菜を使い、
野菜炒めにさせて頂きました。

収穫量2位は、きゅうり ふき うど

3位は、白菜 ブッキーニ レタス 茄子 ほうれん草
食べなじみのある野菜、これから旬の野菜が
たくさん群馬県で作られています。

☆焼きまんじゅう

焼きまんじゅうは、群馬県のソウルフード。
麴を使って発酵させる「酒まんじゅう」の方法で作られます。
竹串に刺し、味噌だれを付けて焼き上げる。

食べる際は、串から一個ずつ外し箸で
食べることが一般的なようです。

今回は、甘辛い味噌だれを付け、
串に刺さず提供させて頂きました。

