



## 神奈川県ご当地メニュー

### ☆よこすか海軍カレー

明治41年に発行された「海軍割烹術参考書」のレシピを元に復元されたのが始まりと言われています。カレールウなどがなかった時代、牛脂、小麦粉、カレー粉などから作られていたため昔懐かしいレトロなカレーを特色としています。



### ☆しらす和え

しらすは4～6月が旬。「湘南しらす」は神奈川ブランドや神奈川名産100選にも認定されています。今回は愛媛でとれた旬のしらすを使用しました。

### ☆キウイフルーツ

栽培面積は関東で最も多く、全国でも生産量が上位の「丹沢レッド」というブランド品種があります。全国でも希少な果肉の赤いキウイフルーツで酸味が少なく果実の甘さが際立つそうです。今回は愛媛県産のキウイフルーツを使用しました。

### ☆カフェオレ

カフェオレは特に神奈川県とは関連性はありませんが、皆さんが好きなのでメニューに入れました。



神奈川県のご当地キャラ

カナガワキンタロウ