

県内産食材をふんだんに取り入れた「かながわのおせち」



横浜で県内産食材を中心としたメニューを提供している「こはん&カフェ 80\*80(ハチマルハチマル)」(横浜市中区)は、県内産食材をふんだんに生かしたおせち料理「かながわのおせち」の販売予約を始めた。来年は横浜開港百五十周年に当たることから、横浜市内産の野菜も

## 県内産食材で「おせち」

### 横浜のカフェが予約開始

豊富に取り入れる。

二年前から扱いを始め、「地元神奈川の食材を一堂に食べられるとあって、リピーターも多い」と経営者の赤木徳顕さん。ユズを用いた「手作りゆべし」、横浜産野菜十種類を用いた「野菜のテリーヌ」、県産大豆を用いた「大豆のサラダ」、三浦半島で水揚げされた白身魚を焼き上げた「地魚のみそ焼き」など十三品目を詰め合わせた。

それぞれの料理で用いた県内産食材を説明した小冊子付き。

二段重箱入りで、価格は一万三千六百五十円。郵送の場合は別途送料が必要。締め切りは二十五日で、予定数量に達した時点で締め切る。問い合わせは同店事務所(まじ)ドットコム

☎045(222)2681。

(秋山 理砂)

2008年12月5日  
神奈川新聞の経済面で  
大きく記載して頂きました。

今回で3回目、神奈川新聞さん  
には毎回の3回も記載して頂き、  
感謝しております。