

夏にぴったり!! 有機野菜メニュー

岐阜市の飲食12店でフェア

「味の良さ知って」

岐阜市橋本町のアクティ
ブGと岐阜シティ・タワ
ー43に入る飲食店計12店で
「有機栽培のこだわり野菜
フェア」が開かれ、各店が
有機野菜を使った期間限定
の特別メニューを提供して
いる。8月2日まで。

県内では化学肥料や農薬
に頼らない、自然の力を生
かした有機栽培の取り組み
が進んでいる。全国農業協
同組合連合会岐阜本部（JA
全農岐阜）が、こうして作

られた野菜の魅力を広く発
信しようと、昨秋に続き2
回目のフェアを開催。参加
店は前回から倍増した。



有機野菜を使った「飛騨牛
ロースステーキコース」の
一部＝同、岐阜シティ・タワ
ー43内「飛騨牛料理 匠味」で



有機野菜を使った麻婆茄子を提供する「あぶり焼き魚喜水産」
の熊崎英二店長＝岐阜市橋本町、アクティブG

は「飛騨牛ロースステーキ
コース」で、タマネギやカ
ボチャなどの焼き野菜やサ
ラダのトマトなどに有機野
菜を使用。ジャガイモの冷
製スープは芋本来の味やコ
クがしっかりと残り、豊かな
味わいに仕上がった。また、
「あぶり焼き魚喜水産」で
は「麻婆茄子」のナス、ピ
ーマンに採用した。熊崎英
二店長は「有機野菜の味の
良さを知ってほしいと、料
理に取り入れた」と話す。

JA全農岐阜の担当者は
「暑い夏を乗り切るために
も、有機野菜をたっぷり使
ったメニューを味わって」
と来店を呼びかけている。

(大堀瑠美)