

福島県発祥！！生産・出荷量日本一！「あんぽ柿」

冬限定の贅沢なフルーツ「あんぽ柿」のメニュー登場

フランス料理「ミクニ マルノウチ」・江戸前料理「神田明神下みやび」

2021年2月2日(火)～3月中旬頃(あんぽ柿がなくなり次第終了)



JA 全農福島は、福島県発祥の「あんぽ柿」を、幅広い年齢層の消費者の方に広く知っていただきたく、フランス料理「ミクニ マルノウチ」、江戸前料理「神田明神下 みやび」のご協力を得て、両店舗独自の“あんぽ柿のメニュー”を各店舗で2種、合計4種類展開していただくことになりました。

「あんぽ柿」は、冷やしてゼリー風、冷凍してシャーベットなど、“スイーツ感覚”でそのまま食べても美味しいですが、両店舗の料理長の腕により、新たな「あんぽ柿」の魅力を引き出していただき、美味しい食べ方のご提案をいただきました。

■ミクニ マルノウチ

(住所:千代田区丸の内 2-6-1
丸の内ブリックススクエア アネックス 2階)

「オーストラリア産仔羊と福島・あんぽ柿、
フォアグラのパイ包み焼き
グリーンペッパーの香り トリュフソース」



甘みが凝縮された福島のあんぽ柿と濃厚なフォアグラを仔羊のロースで巻いてパイ包みに仕上げました。それぞれの素材のコクと甘みがバター風味のパイに包まれて最高のハーモニーを奏でます。
料金:¥6,000(税込み・サービス料別)
(コースのメインディッシュとの差替え ¥2,000(税込み・サービス料別)～)

「ロックフォールと福島・あんぽ柿のコンポジション」



世界三大青カビチーズ「ロックフォール」と、あんぽ柿をキルシュで洗って風味をつけたマーマレードにしてミルフィーユ状にサンドしました。あんぽ柿の甘さとチーズの塩味が相性抜群の逸品です。
ソーテルヌワインとのマリージュをお楽しみください。
料金:900円(税込み・サービス料別)

■神田明神下みやび

(住所:千代田区外神田2-8-9)

「あんぽ柿のフォアグラ最中」



フォアグラを西京味噌漬にし、低温調理。その上にあんぽ柿と塩漬け生粒胡椒を載せ、最中で挟んで召し上がっていただく逸品。フォアグラのまったり感と最中のサクサク感という、正反対の食感をお楽しみいただけます。
あんぽ柿の甘みとフォアグラの旨味、生胡椒の塩味も絶妙です。
料金:1,320円(税込み)

「あんぽ柿の雪窓」



ゆり根を蒸してクリームチーズと合わせてあんぽ柿で巻いています。甘さと酸味のバランスが美味しい逸品です。
料金:1,100円(税込み)