

もっとおいしく、もっと 楽しめる野菜食をどうぞ



野菜料理が魅力の岳温泉旅館の夕食（光雲閣、8月の例）

● 温泉旅館の魅力は、堆肥育ちの野菜料理

子どもたちの健康づくりに、大人たちの生活習慣病の予防に、もっとたくさん摂りたい食べものが野菜です。しかし、そのためには、野菜がもっとおいしく、野菜料理がもっと楽しめる食卓でなければなりません。そんな「おいしく楽しめる野菜食」で喜ばれているのが、年間60万人の観光客が訪れる福島県二本松市郊外、岳温泉旅館の会席膳です。

上の写真は、岳温泉旅館協同組合理事長の大内正孝さんが経営するホテル光雲閣の8月の夕食。中央左が夏ハモと有機野菜の薬膳鍋、右が地元産こだわり牛肉と有機野菜のシチュー、手前左からうどんサラダ、夏野菜たっぷりの郷土料理“ざくざく”、ながいもの冷製スープ。調理法や味、色合いも多彩な献立には、旬の地元産野菜が使われており、お客からは、野菜料理のおいしさや楽しさが分かったと、喜びの感想が寄せられています。

これは、旅館組合と地域の畜産農家、野菜生産農家の3者



夏ハモと有機野菜の薬膳鍋



こだわり牛肉と有機野菜のシチュー



夏野菜の“ざくざく”