

特産品のブロッコリーが

まち中を 緑に染める!?



通称
ミドナポ

緑の ナポリタン

平成24(2012)年に始まった地域づくり推進事業の一環としてご当地グルメを開発し、出来上がった「ブロッコリーと米粉の Pasta」と町産トマトジュースを使用した「緑のナポリタン」は、今や秩父別グルメの定番だ。町内の3店舗で味わえる。(P16参照)



緑に染まるグルメたち

秩父別 緑の ○○シリーズ!



緑の 天丼

天ぶらの衣が緑に染まった「緑の天丼」。ブロッコリーパウダーを混ぜた衣に包まれたこの天丼は、「ファミめし屋 焼肉居酒屋 ぶろっこりー」(P16参照)のオリジナルメニュー。

緑のぶっかけ



こちらは「キッチンハウス小島」(P16参照)で取り扱っている「緑のぶっかけ」700円(税込)。緑のPastaをぶっかけそばのようにして食す。他にも、町内の飲食店でさまざまな「緑シリーズ」メニューを提供しているので、探してみるのも面白いかも。



and more!

←次ページを見てね!



質の良さが自慢の
秩父別産ブロッコリー

秩父別町の名産品として、お米以外に実はもう一つ忘れてはいけないものがある。ブロッコリーだ。きゅっと引き締まり形の良い秩父別産ブロッコリーは、東京や京都などの有名レストランや料亭で使われるほど高品質。お米に並ぶ特産品を、と町内の農家が昭和63(1988)年に試験栽培を行ったのが始まりで、今では町を代表する農産物となった。

高品質がゆえに地元ではあまり流通しておらず、地元の人でもなかなか味わうことができない。食べられないと聞けば余計に食べたくなるというもの。そこでおすすめなのが「ブロッコリーパウダー」を使い開発された「緑シリーズ」。特産品を使ったご当地グルメとして、パウダーを練り込んだPastaやラーメン、スイーツなどが商品化されている。秩父別に来たら「緑シリーズ」を探してみよう!