

献立ひとくちメモ

12月18日(水)



商店街連携事業のお話です。これは、港区商店街
飲食店のメニューを、港区の栄養士たちが研究・
試作を何度も繰り返して給食レシピを開発し、

児童生徒に商店街の魅力を給食で伝え、地域復興につなげることを
目的とした事業です。

今回は、「新橋お多幸」とコラボしました。柿野社長、職人の坪井さ
ん・三芳さんから、人気のおでん種である『大根、卵、がんも』の3
つの作り方を教えてもらいました。多くのお客さんは、お好みのおで
んと茶飯、一品料理をよく注文するそうなので、給食でもおでんと共
に、お店で人気の「茶飯」と「きゅうりもみ」を組み合わせました。
普段の約2倍のかつお節と昆布を使って、濃いだし汁を作りました。
調味料は濃口醤油、砂糖、日本酒だけで作っています。

★お店の情報★

店 名：新橋お多幸（新橋赤レンガ通り発展会加盟店）

所 在 地：港区新橋3-7-9 川辺ビル地下1階

電話番号：03-3503-6865

U R L：<https://www.shinbashi-otakou.com/>