

きらりと
光る
POINT

味わい深い茶色豚は、大自然の中で育まれる



1.肉本来のうま味が味わえる「とんかつ」は約2cm以上の厚さでボリューム満点。フルーティーな酸味がある自家製とんかつソースとシャキシャキのキャベツでさっぱりと。2.焼き上げの絶妙なタイミングがプロの技。3.それぞれの香りや味の違いが楽しい「ソーセージのグリル」は、ご飯のおかずにも、お酒のつまみにもおすすめ。4.木のぬくもりが感じられる店内。豚のインテリア小物もあちらこちらに。

レストラン巴夢で使う豚肉は、自然に恵まれた那珂川町の自家農場で大切に育てたデュロック種の茶色豚。サシが入りやすい品種で、甘みがあり口溶けのよい脂のうまさ「一度食べたら忘れられない」と全国的にも評価が高く、平成27年度農林水産祭では優良事業者として天皇杯を受賞した。そのジューシーなお肉をボリューム感満点の厚切りにして、粗めの生パン粉をまよせサクッと揚げた「とんかつ」で味わう。お膳で待ち受けるのは地元産の米と新鮮な野菜、手作りの小鉢。アツアツの揚げたてを一口食べれば、肉汁とともに茶色豚ならではのうまみが口の中にジュワツと広がる。すかさず、うまい米を一口。確かに、この味は病みつきになる。

NATURAL & LOCAL RESTAURANT

●那珂川町

ばとう手づくりハム工房
レストラン巴夢

早

朝、畑に出向いて旬の野菜を収穫し、どんなものを作ろうかと考える。それが「あじ彩」のおもてなしスタイル。完全予約制で料理はおまかせ。四季折々の花が彩る里山の風景をのんびりと眺めながら、里山のお母さんたちが持ち寄った野菜で作る自慢の一品や、地元産の農産物にこだわった旬の味がたっぷり味わえる。大きなテーブルに並ぶ料理は9品、13品。驚くべきはその品数とボリュームばかりではない。素材の味を大切にしながら工夫を施した料理からは、茂木町河又地区の豊かさがじんわりと伝わってくる。料理に使われる味噌やドレッシング、デザートももちろん手づくり。里山のお母さんが作る料理は実に多彩。

NATURAL & LOCAL RESTAURANT

●茂木町

虹色の里
あじ彩

きらりと
光る
POINT

豊かな里山の味、里山の風景をひとりじめ



1.敷地内に設置した本格的な石窯で薪を使って焼き上げる「米粉ピザ」。ピザ焼き体験は予約が必要。2.カフェタイムに楽しみたい野菜を使ったスイーツや自家製たんぽぽコーヒー。3.大きな窓いっぱい広がる季節ごとの里山の風景。春から夏の新緑やアジサイの美しさは格別。4.地元産の肉厚のシタケや野菜などをたっぷり使った手作り料理が味わえる「旬の彩りランチ」。

お立ち寄りINFORMATION



御前岩物産センター
香り高い馬頭産地粉を100%使ったそば打ち体験ができる。捏ねはじめからそば切りまで約1時間。那珂川町名物の「温泉トラフグ」「八溝ししまる」料理も楽しめる。●那珂川町大山田下郷2766 ☎0287-93-0680

選定委員コメント

肉はもちろん、ご飯も付け合わせもすべてがハイクオリティ。オリジナルのジンジャーソースも絶品です。



那珂川町小口1467-3 ☎0287-92-8601
①AM11:00～PM2:00 (L.O.)
②月曜 ③20台



茂木町河又72-2 ☎0285-62-0352
①完全予約制 (3日前までに要予約)
②年末年始 ③50台

選定委員コメント

地元のお母さんたちとの触れ合いも魅力のひとつ。レシビを聞いたり、野菜談義も楽しめます。

お立ち寄りINFORMATION



入郷石畑の棚田
「日本の棚田百選」認定地。地元農家のサポートを受けながら、田植え、草刈り、稲刈りなどの稲作体験ができるオーナー制を実施。栽培したお米を受け取ることができ、地域との交流を深められるイベントも充実。