



超ハマぐる

9/11(火)
発売決定!

人気連載
「ハマぐる」が1冊に!
保存版
横浜・神奈川の
ジモト飯

地場野菜バーニャカウダ

県内では新鮮でみずみずしい栄養たっぷりの野菜がたくさん採れるその野菜を使ったバーニャカウダでサンパリと暑い夏を乗り切ろう

取材 文 平本 潤 / 撮影 品川 彰 / マップ 小林 美津子



地場野菜と旬野菜の
バーニャカウダ ¥880
川崎の契約農家の野菜が10
種以上とてんこ盛り。ジャ
ガイモとタマネギを隠し味
に使ったソースはとろみがあり、
食材によく絡んで絶
妙なハーモニーを奏でる



キッチンズサブッシュ&ベジタブル

Kitchen SUZUYA fish & vegetable

武蔵中原 ☎044-777-3380

地元野菜が料理の主役に!

3月のオープン以来、口コミで人気広がったイタリアン。川崎の契約農家から毎朝仕入れる野菜と全国から集めた新鮮な魚介を使った料理が自慢だ。自家製ピクルスや鮮魚のカルパッチョなど素材の味が生きた一品はお酒によく合う。野菜とワインをミキシングして作った氷入りのモヒート550円も試したい。

Kitchen SUZUYA fish&vegetable

〒243-0292 武蔵中原
〒243-0292 武蔵小杉

武蔵中原駅 徒歩2分
武蔵小杉駅 徒歩2分

☎044-777-3380
www.suzuya-group.com/

※喫煙可

旬野菜のピッツァ ¥880。約7種の野菜の甘味がかもほどに口の中で広がる一枚。3種の鮮魚カルパッチョ ¥980。ソースに旬の野菜を使い、酸味やうま味をプラス。自家製ピクルス ¥530。酢を控えめにし、甘味を立たせた野菜は子どもでも食べやすい。食感を十分に残すことでワインにも合う



おいしさの秘密
教えます!

地元野菜をふんだんに使用
地産地消をコンセプトに、野菜が主役になる料理を考えています。ソースや調味料にも野菜を使い、独自の工夫も忘れません(店長の高崎文さん)



カウンターもあるので
会社帰りの一人酒もOK!

大地の恵みが詰まった
地場野菜で栄養補給!
残暑が厳しいこの季節には、
サッパリと食べられて、さらに
栄養たっぷりの地場野菜を使っ
たバーニャカウダがオススメ。
北西部に広がる丹沢山地を中
心に緑豊かな県内には、大地の
恵みを取り込んだ野菜が豊富だ。
鎌倉をはじめ、箱根や湘南など

ブランド化を図る地域もあり、
各エリアの生産者が心を込めて
作っている。最近では、その野
菜を味わえるバーニャカウダを
看板メニューに据える店も多い。
アンチョビ、ニンニク、オリ
ブオイルを独自に配合し、少
しの隠し味を加えたソースは食
材のうま味を一層引き立たせる。
暑くて食欲が減っている人も地
場野菜でしっかりと栄養チャージ。