



我孫子市

Abiko city

平成 29 年 4 月 25 日
定例記者会見資料

あびこの旬と出会う～あびこの“お米”と野菜にこだわった農家レストラン

まいまいてい
「旬菜厨房米舞亭」4月29日（土）：午前11時～ プレオープン

平成27年7月、千葉県から水環境保全啓発を主目的とした手賀沼親水広場「水の館」の移譲を受け、市として、この周辺の交流人口の拡大を図り、賑わいを持たせるため、「水の館」1階に農産物直売所・レストランを設けることとしました。

レストランは、手賀沼親水広場を利用する人々の飲食スペースとして利用されるほか、農産物直売所と連携を図り、地産地消の推進及び市民と農家との交流を促進する拠点になります。

運営については、「株式会社あびベジ」が指定管理者として管理運営を行います。あびベジは、我孫子新田の農産物直売所アンテナショップで、「あびこ農産物直売所あびこん」の運営を行い、5年半の経験と実績を積み上げてきました。平成29年4月1日現在44軒の農家が経営に参画し、水の館に移転する農産物直売所では、102軒の農家が出荷登録予定となっています。

レストランでは、トマト、ズッキーニ、ナス、タマネギ等、我孫子で採れた安全・安心な野菜を主な食材としたカレーや丼ぶり物、サンドイッチ等、地元食材にこだわった様々なメニューを提供します。

【コンセプト】

「あびこの“お米”と“野菜”にこだわった農家レストラン」

「和」と「健康」をテーマに、食べると元気になれる身体に優しいあびこ野菜を使った料理でおもてなしいたします。生産者ならではのこだわりレシピは、どれも素材のうま味を引き出した自慢メニュー。誰でもほっとするような優しい味に出会うことができます。

【名前の由来】

利根川が運んだ肥よくな土砂と手賀沼が与えてくれた豊かな自然で育った我孫子の米を主役とし、丹精込めて栽培した四季折々の野菜を、もっともっと味わっていただきたいという気持ちを込めて株式会社あびベジの生産者が命名しました。

【レストランの特長】

我孫子市産の「お米」と旬の野菜を使用した料理やデザートをいただきながら、コーヒー等も楽しむことができます。オープンデッキでは、手賀沼の水辺の風景を眺めながら食事を楽しむことができます。

【座席数】

屋内40席・屋外（オープンデッキ）20席

【メニュー】 ※ プレオープン期間 4月29日～5月31日（午前11時～午後5時）

- ・おむすびセット（おむすび2ヶ＋小鉢惣菜＋味噌汁＋漬物付） 500円～600円
- ・野菜たっぷりカレー（ミニサラダ付） 600円
- ・野菜たっぷりサンドイッチセット（ドリンク付） 500円
- ・米粉シフォンケーキセット（ドリンク付） 500円
- ・ソフトクリーム 300円
- ・コーヒー・紅茶・ハーブティー 各 300円

※ 6月3日（土）のグランドオープンから、より充実したメニューを提供します！

【シェフのプロフィール】

○ 岩井 久夫（いわい ひさお） 我孫子市在住

東京の中華料理店で修業後、布佐の中華料理店設立（有名テレビ番組に出演経験あり）、その後は、料亭や仕出し等の専門店で（東京：浅草等）和惣菜作りをしていた。

【問い合わせ】

我孫子市環境経済部農政課

担当 斎藤

☎ 04-7185-1481（直通）