

7月の特産品メニュー

2012年7月1日~31日まで



はまぐり



九十九里浜ではその昔、波うち際で足を入れるとたくさんのハマグリが採れ、九十九里の夏といえば海の家で食べる「焼きハマ」でした。現在は、海岸線の侵食等により漁師さんによる採取がほとんどとなっていますが、今も海岸線のお店で「焼きハマ」を堪能することができます。今月のなみへいでは、酒蒸しや磯の香りのお吸い物でお楽しみください。

匝瑳市産の新鮮野菜を使ったお料理各種

外房の温暖な気候では様々な野菜ができます。ちょっぴり珍しいミニきゅうりや、既に収穫できるとうもろこしや枝豆、赤ピーマンなど、一足早い夏の野菜を味わっていただきます。甘いコーンのかき揚げや枝豆腐などなど。日替わりです。



三元豚のローストポーク



三元豚とは、おいしさを追求して3種類の豚を交配して作った品種。ローストポークでそのお味をお楽しみください。

千葉県匝瑳市（そうさし）

匝瑳市は、古くからの地名でありながら、漢字の読みが難しく、平成18年に合併してつけた自治体名としては、新しい名前ですが、目下PR中！九十九里浜13地域の一つで、東京からは、70km。電車では東京から1時間半です。温暖な気候で、東京よりも夏は涼しく、冬は暖かく、ほっこりするにはちょうどよい地域です。

