

素材の味楽しめる一品

宇都宮市中心部にあるアンテナショップ「宮カフェ」(同市江野町)に、地元の野菜や果物を使ったスムージー「UTSUNOMIYA FRESHNESS SMOOTHIES」が登場した。砂糖を極力使わず、素材本来の味が楽しめる一品になっている。

宇都宮の農産物をより多くの人に知ってもらおうと企画した。同市清原地区の生産者団体「Zutto きよはら」の農家が作った野菜や果物を使用。シエラート専門店「マキシム」(同市屋敷町)が素材を冷凍加工したスムージーのもとを作

コレ
良かんべ

アンテナショップ「宮カフェ」 宇都宮の農産物でスムージー



り、店頭でミキサーにかかると、ミニサイズ(200ミリ)のカップで提供される。農産物を無駄なく使用し、生産者の収益につながる仕組みも意識している。市場に出回らない規格外のトウモロコシやブロッコリー、ニンジンなどを活用し、もともと冷凍保存可能なことで、使う分だけ使用できるようにした。【萩原桂菜】

宮カフェは同市江野町2の11。スムージーは1階の「アットミヤ」で販売。300～500円(税込み)。プラス200円で通常サイズのカップ(380ミリ)でも提供する。問い合わせは同店(028・666・8938)。