



金の勝重御膳

五輪応援「金の勝重御膳」

栃木市都賀町合戦場の和食店「旬鮮めん処不二屋」は28日まで、9日に韓国で開幕する平昌五輪に出場する日本代表選手応援メニュー「金の勝重御膳」を販売している。180円。税込み200円。

栃木の和食店 メダル獲得期待込め

メインのカツ重には「柔らかくうまみがある」(同店)という豚肉「ゴールドデンポーク」を使用し、金メダル獲得を願い、金粉をトッピングした。太く長いため縁起が良いとされるうどんには、成

同店の臼井文男店長(51)は「メダル獲得が期待できる選手が多いので五輪が楽しみ。応援メニューを食べて、お客さまに盛り上がりしてもらえたらうれしい」と話している。(太田啓介)

金の勝重御膳が

2018/2/3 下野新聞 朝刊の

経済面に取り上げられた記事

五輪「金」応援メニュー

カツの上に金粉、願い込め

栃木の飲食店

平昌^{ピョンチャン}五輪の日本人選手を応援したいと、栃木市内の飲食店主が新メニュー「金の勝重御膳」を考案し、21日から販売している。使っている豚肉は「ゴールドンポーク」、カツの上には金粉が散らしてあるなど「金」メダルの期待をかけている。

考案したのは同市都賀町合戦場の「旬鮮めん処 不二屋」店主臼井文男さん(51)。

近所の合戦場郵便局の漆原康史局長が金色のポストを置き、「金運・開運の町」として地域おこし活動を続けているのに触発され、3年前に「金の勝定食」「金の勝重」を考案し、メニューに加えている。

今回は、スキーなどウィンタースポーツ全般が好きなお臼井さんが、日本人選手にたくさん金メダルを取ってほしいとの願いを込め、期間限定メニューとして考えた。

メインの金色の器に入ったカツ重のほか、うどんには、成績が跳びはねて金メダルに近づくようにえび天と、成績が上がるように油揚げなどが入る。デザートも日の丸をイメージし、ヨーグルトの真ん中に地元のイチゴを置いた。

臼井さんは「本当はテレビにかじりついて応援したいのですが、放送中は仕事のため、金のメニューを作りながら厨房で応援したい」と話している。値段は今年の西暦に合わせて2018円。2月28日まで。



「金の勝重御膳」を持つ臼井さん(栃木市都賀町合戦場の「旬鮮めん処 不二屋」で)

金の勝重御膳が
2018/1/22 読売新聞 朝刊の
栃木版に取り上げられた記事