



代表：高橋智行シェフ

「ヴィーノ エラーボ」「日本酒 酒晴（さかばる）」
「エヴィーノ」など練馬駅近郊飲食店を多数経営

「Nerima若手Chefs Club」は、練馬産野菜の良さを誰よりも熟知している区内飲食店のシェフたちが、料理のプロとして「農」の魅力を広く伝えるプロジェクトチームです。練馬こぶしハーフマラソンで提供した練馬産野菜を使ったオリジナルメニューを「また食べたい♡」「食べ損ねてしまった☹」アナタのために、5/1（火）～11（金）の期間限定で、下記3店舗に登場します！この機会にご賞味あれ♪

ALL
500円

※「野菜の収穫状況等によっては、メニューをアレンジする場合があります。」



ヴィーノエラーボ
@練馬

練馬産ネギたっぷり
焼きネギ餅



【店舗情報】

練馬駅北口から徒歩3分。
アットホームな雰囲気のアリアンバル。
当店自慢のウォークインワインセラーから厳選ワインを手にとって選べます。

- ◆住所：練馬区練馬1-20-2
- ◆電話：03-6914-5231
- ◆営業時間
火～木 17:00～26:00
金・土 17:00～27:00
日 17:00～24:00
- ◆定休日：毎週月曜（月曜が祝祭日の場合は火曜）



エヴィーノ
@桜台

練馬産野菜の
トルティーヤロール



【店舗情報】

桜台駅から徒歩1分。
海老を中心とした欧州料理とスパークリングワインが楽しめるお店。桜台駅南口を出てすぐ！その日の食材から生み出されるシェフの力作料理がカウンターに並びます。

- ◆住所：練馬区桜台1-4-11
- ◆電話：03-6914-8627
- ◆営業時間
月・水・木 17:00～26:00
金・土 17:00～27:00
日・祝 17:00～24:00
- ◆定休日：火曜日

かわ焼きまいける



@桜台

練馬産野菜とハーブの
バインミーサンド



【店舗情報】

桜台駅から徒歩1分。
福岡名物かわ焼きとシャリ金ホッピーが楽しめるお店。桜台駅南口を出てすぐ！一口餃子、焼きラーメン、焼き豚足等も九州屋台にいるような雰囲気を楽しめます。

- ◆住所：練馬区桜台1-4-2
- ◆電話：03-6915-8651
- ◆営業時間
月～金：15:00～24:00
(L.O.23:00)
土・日・祝：13:00～24:00
(L.O.23:00)
- ◆定休日：毎週水曜

区民のアイデアで未来に向けた練馬の発展に取り組む、練馬区「地域おこしプロジェクト」実施事業

キリトリ線

【ご来店特典クーポン】

上記店舗で練馬産野菜を使ったメニューをご注文いただいたお客様に1グループにつき2名様まで、ドリンク1杯をサービスします♪

ご注文時にこちらのクーポンをご提示ください。

※有効期限 2018年5月1日(火)～11日(金)



お手軽ご家庭レシピ

※本レシピはご家庭向けに一部アレンジしており、練馬こぶしハーフマラソン出品料理や店舗販売品とは味が異なる場合があります。

練馬産ネギたっぷり 焼きネギ餅

調理時間：30分 難易度：普通



材料 (3~4人前)

| | | | |
|-------------|-------|-----------|-----|
| A)強力粉 | 400g | ラード(バター) | 10g |
| A)薄力粉 | 200g | 長ネギ(小口ネギ) | 20g |
| A)ドライイースト | 10g | | |
| A)塩 | 10g | ベーコン | 2枚 |
| A)砂糖 | 30g | 卵 | 1個 |
| A)湯(60℃くらい) | 360cc | | |

- ① Aの材料を混ぜ合わせ生地をつくり、冷蔵庫で半日寝かせる。
- ② ①の生地を平たく伸ばし、ラードを塗り、片側にみじん切りにしたネギを乗せる
- ③ ②を端から丸めて棒状にし、さらに丸めてかたむむり状に成型
- ④ ③をフライパンで焼きながら、ヘラ等で押し潰して平らにする
- ⑤ 別のフライパンでベーコンエッグをつくり、④に乗せ、巻いたら完成



レシピのデータ
はこちらから



シェフのワンポイント：ベーコンエッグ以外にも、肉みそ等を巻いてもgood！

野菜の匠

吉田さんのとれたて野菜直売所はこちら！

練馬区田柄1-3-11 (国際興業バス「春日町」バス停より徒歩9分)



練馬こぶしハーフマラソン
出品料理の

(ほうれん草・ねぎ・ハーブ)
練馬産野菜は

私が作りました。

丹精こめて作った野菜をどうぞお召し上がり下さい。

区内農家
吉田 智博さん