

地域活性化へ 「統一」ランチ

那須・なすとらん倶楽部

「なすべん」3月販売

【那須】食と農業、観光の連携で地域活性化を目指す「なすとらん倶楽部」（永山優子会長）が企画している新ご当地グルメ「那須の内弁当」（略称・なすべん）の定義やルールが19日、道の駅「那須高原友愛の森」で開かれた協議会で決まった。地元産食材を生かした料理9品を八溝杉のプレートに並べるのが統一スタイル。3月3日から1年間、町内8カ所のレストランなどでランチメニューとして販売される。

地元食材で
おかず9品

ルール決め 各店工夫

（佐藤洋）

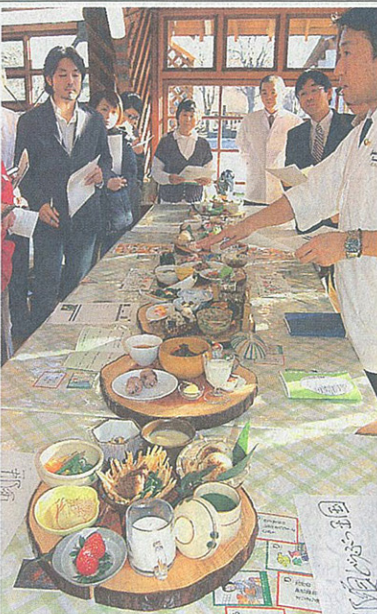
定義・ルールとして
定めたのは、町内に残

る「九尾の狐伝説」
にちなみ、9種類のお

かつを個別の器に盛り
付け八溝杉のプレート
に乗せるスタイル。那

須と牛のほかJA那須
野のブランド野菜「白
美人ねぎ」、フルーツ、
牛乳など9種類の地元
産食材を使い、リーフ

レットを添付して地産
地消をPRする。価格
たりクルト・エグゼ



かつを個別の器に盛り
付け八溝杉のプレート
に乗せるスタイル。那
須と牛のほかJA那須
野のブランド野菜「白
美人ねぎ」、フルーツ、
牛乳など9種類の地元
産食材を使い、リーフ

レットを添付して地産
地消をPRする。価格
たりクルト・エグゼ

は1200円。
調理方法は自由で、
各店が創意工夫を競う
形。19日の協議会では、
販売する8店のうち7
店がほぼ完成形の「な
すべん」を紹介。那須
和牛のフルーベリー煮
込みや、油揚げを細か
く切り混ぜたおにぎり
など、いずれもボリュ
ーム感がある独創的な
料理が並んだ。

「なすべん」企画で
プロデューサーを務め
たりクルト・エグゼ

なすとらん倶楽部の協
議会で披露された那須
の内弁当

「なすべん」企画で
プロデューサーを務め
たりクルト・エグゼ

クティプロデューサ
ーのヒロ中田さんは
「連携と競争、そして
創客がキーワード。那
須和牛を中心としたレ
イアウトや食材を統一
するほかは、競い合う
ことで成功に導いてほ
しい」と強調した。
3月2日にホテルエ
ピナール那須で開くフ
ォーラム「なすとらん
会議」で、8店それぞ
れの「なすべん」が披
露される。