



好評につき第2弾!

《直江兼続の足跡をたどる秋限定の新メニュー》

## 天地人弁当 好評販売中!!



秋の食材をたっぷり使ったお弁当です。  
(平成二十一年九月撮影)

謹啓 初秋の候 皆様にはますますご健勝のこととお慶び申し上げます。

越後丘陵公園では、秋の深まりとともにキバナコスモスが見頃を迎え、ススキの穂が太陽の光を浴びて銀色に輝きながら秋の涼風になびいています。穏やかな秋空の広がる、お出かけ日和の日も多くなってきました。

さて、秋の行楽シーズンの始まりに合わせ、園内の「花と緑の館」にあるレストランでは、今春に大変ご好評いただいた「**天地人弁当**」の第2弾の販売を開始しましたのでご案内いたします。

春の第1弾に続き、直江兼続の足跡を追って、今回は新潟をはじめ山形の旬の食材を使用したメニューを考案いたしました。9月12日(土)～11月3日(火祝)の期間、秋限定のメニューをご用意しております。(※1日20食限定。なお、9/14(月)、9/19(土)～23(水祝)、10/4(日)、10/18(日)は販売いたしません。)

花だけでなくお食事も心ゆくまで楽しんでいただき、公園での1日を満喫していただければと考えております。つきましては、皆様には御多忙中のことと存じますが、取材並びに記事掲載の程よろしく願い申し上げます。

謹言

### 【お問合せ先】

〒940-2082 新潟県長岡市宮本東方町字三ツ又 1950-1  
越後公園管理センター 業務課企画係 担当:田中・山野・佐藤  
電話 0258-47-8001 FAX 0258-47-8002  
企画係携帯 090-7847-5001 公園 HP <http://echigo-park.jp/>

## ● 天地人弁当



### ◆販売期間

9月12日(土)～11月3日(火祝)

※9/14(月)、9/19(土)～24(水)、10/4(日)、10/18(日)を除く

### ◆販売場所

花と緑の館 2階レストラン

### ◆価格

1,100円(味噌汁付き)

### ◆その他

- ・1日限定20食です。
- ・時期により、一部品目を変更する場合がございます。
- ・予約は承っておりません。

## ～直江兼続の足跡をたどる様々な食材～

今回も春同様、直江兼続とゆかりのある土地(魚沼、長岡、与板、山形)の名産食材を使用するとともに、特に季節を感じていただけるよう、秋の食材を取り揃えました。

### 【愛の玉子焼き】

直江兼続といえば「愛」の前立。だしの香りを利かせた厚焼き玉子に、「愛」の焼印を入れました。

### 【車麩・里芋・玉こんにゃくの煮物】

山形の玉こんにゃく、長岡の車麩、県内産の里芋を、薄味に炊き上げました。

玉こんにゃくの弾力、だしをたっぷり含ませた車麩、柔らかな里芋のそれぞれの食感や風味をお楽しみ下さい。

### 【天ぷら】

えび、舞茸、カボチャ、ししとうを天ぷらにしました。一つ一つが大きめで食べ応えのあるサイズになっています。

舞茸は魚沼産のものを使用しています。

お召し上がりの際には、食材本来の味を引き立てるヒマラヤの岩塩「紅塩」を付けてお楽しみ下さい。

### 【五穀米のご飯】

直江兼続とつながりの深い、豊臣秀吉の旗印「千成ひょうたん」にちなみ、ひょうたん型にかたどりました。新潟県産のお米に雑穀をブレンドした五穀米を使うことで、ヘルシーに仕上げています。

### 【「もってのほか」の酢の物】

山形県特産の食用菊「もってのほか」を使用しました。新潟県内でも「かきのもと」や「おもいのほか」が栽培されていますが、今回は甘みの強い「もってのほか」を使用しました。

### 【ナスの煮びたし】

新潟県産のナスを使用しています。

秋茄子の食感や風味が味わえる、秋ならではの一品です。