

# 加古川の牛肉新グルメ

## 市民ら釜飯や丼物試食

加古川市の牛肉を使った新ご当地グルメ「加古川ギョツとメシ」の試食会が9日、同市内のホテルで開かれた。市民ら約100人が創作料理を楽しんだ。

「食の観光化」を目指す市は昨年8月から、市内の飲食店によるワークショップ

プで新メニューを研究。「牛肉を使う」「みそ漬けにする」「味に変化を付ける」の共通ルールで、9店が完成させた。名称「ギョツとメシ」には、牛肉を使いこなし、おもてなしの心を詰め合わせたとの意味を込めた。



牛肉のみそ漬けを基本にした新ご当地グルメが披露された試食会（加古川市加古川町で）

試食会には、7店が参加。丼物や、カラフルな野菜をふんだんに使ったクリームリゾット、紅シヨウガやワサビ、だしなどを順に入れてひつまぶしのように味わう釜飯、黒米を使った巻きずしなど、各店が工夫をこらした料理が並んだ。

訪れた市民らは「みその味わいが優しい」などと、箸を進めていた。岡田康裕市長は「加古川の和牛を『武器』に、市へ寄り道して、新しい食を味わってもらいたい」と話していた。

新グルメはフリーペーパー「加古川じゃらん 食べべてミソ！」加古川ギョツとメシ」で特集しているほか、市のウェブサイトででも紹介。各店では、数量限定や予約制で提供している。