

旬の甘～い深谷ねぎをオリジナルメニューで提供！ ふかや花園プレミアム・アウトレット限定 地元食材を活かした「深谷ねぎグルメ」

ふかや花園プレミアム・アウトレット（所在地：埼玉県深谷市 運営：三菱地所・サイモン株式会社）では、深谷市の特産品である「深谷ねぎ」を使用した、当施設でしか味わえない「深谷ねぎグルメ」の提供を、2022年10月の施設開業時からスタートしています。

同市内の生産農家が栽培した深谷ねぎを使用している店舗もあり、2023年1月現在で総勢**14店舗15種類のメニューを各店舗にて提供**し、地元食材を使ったメニュー開発に取り組んでいます。

また、深谷ねぎの魅力を広くPRし、2023年1月29日（日）に開催される地元の祭り「**深谷ねぎまつり**」を盛り上げるため、深谷市が運営する「深谷テラスパーク」、キューピー株式会社が設立した「深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム」と共に、秩父鉄道 ふかや花園駅前および深谷テラスパーク円形広場のサテライト会場にて、深谷ねぎ収穫体験や深谷カルソツ体験を共同開催します。

深谷ねぎグルメや本イベントをはじめとし、ふかや花園プレミアム・アウトレットでは、2023年も官民一体となり、地域の発展に貢献するような活動に取り組んでまいります。

～深谷市と深谷ねぎ～

深谷市は日本でも有数のねぎの生産地で、ねぎの作付面積および収穫量全国トップクラスを誇ります。通年で収穫されますが、中でも、12月頃から出荷が始まる秋冬ねぎは糖度が高く、とろけるような触感が特徴です。さらに、深谷市はシティプロモーションとして、勤労感謝の日に大切な人への労いで深谷ねぎを贈り、ねぎで“ねぎ”らう新習慣「深谷ねぎらいの日」を制定するなど、深谷ねぎの認知向上に取り組んでいます。



～1月29日（日）「深谷ねぎまつり」サテライト会場として「深谷ねぎ収穫体験」イベントを開催～

開催日時：1月29日（日）9:30～16:00

場 所：深谷テラスパーク

参 加 料：500円

定 員：先着200名様

内 容：深谷ねぎの収穫体験（場所：秩父鉄道 ふかや花園駅前ロータリー）と、収穫したねぎを泥つきで炭火で蒸し焼きにする「深谷カルソツ」体験（場所：深谷テラスパーク円形広場）を開催します。参加者にはもちろん、「プレミアム・アウトレットオリジナルキャンバスポーチ」をプレゼントします。また、深谷テラス ヤサイな仲間たちファームでは、深谷ねぎを使った限定メニューの提供や各種ねぎの販売・試食を実施します。



深谷カルソツ イメージ



オリジナルポーチ イメージ

「深谷ねぎまつり」全体の詳細は、以下HPよりご確認ください。

URL：<https://fukaya-terracepark.jp/news/494>

【ふかや花園プレミアム・アウトレット限定 深谷ねぎグルメ 一覧】

ご紹介するメニューは、全て「ふかや花園プレミアム・アウトレット限定」です。

※仕入れ、品切れ等の状況により、内容の一部変更や、ご提供できないこともございます。

※価格はすべて税込です。

37 Pasta 1/2

深谷ネギとシラスのペペロンチーノ 1,190 円

深谷ねぎにたっぷりのシラスを使った贅沢なペペロンチーノ。深谷ねぎの甘さとシラスのうま味が、生パスタ専門店自慢のもちもち食感の麺と相性ばっちりです。



Bagel & Bagel

深谷ねぎみそチーズ 247 円

しっとり&もちもちしたプレーンベーグルに、甘味噌ベースの「深谷ねぎみそ」とチーズをトッピングしたベーグルです。アウトレット限定ベーグルとしてお土産にも最適です。



Cheese Garden

深谷ねぎのスープパスタ 1,350 円

シーフードのうま味を引き出したスープパスタに深谷ねぎとガーリックオイルであえたモモベーコンをトッピング。それぞれの素材のうま味とシャキシャキ食感が同時に楽しめます。



暁雲亭

ふかや葱塩らーめん 1,078 円

美味しさを引き出す栽培技術、積極的な障がい者雇用や人材育成に力を入れる「深谷太陽農園」自慢の深谷ねぎがたっぷり約2本分！ゆで豚を乗せ、ほんのりブラックペッパーをきかせた食べ応えのあるラーメンです。



瓢六亭

深谷葱丼 1,760 円

鰻の蒲焼と秘伝のたれを絡めた鶏肉の上に、油で揚げた深谷ねぎをのせた見た目にも美味しい丼です。卵や胡麻のトッピングと共に、深谷ねぎの香ばしい香りが食欲をそそります。



キタダコス

Fukaya Negi & Veggie 2ピース 850 円

素揚げした深谷ねぎの甘さと、うずら豆のアクセントとなる食感が楽しめるオリジナルタコスです。丁寧に手作りされたこだわりのトルティーヤに、地元野菜がたっぷりのったマリアージュが楽しめます。



ムサシノ製麺所

深谷葱天ぷらとかき揚げうどん 1,100 円

衣サクサクの天ぷらに仕上げた深谷ねぎと、地元深谷の様々な野菜たちのかき揚げを、埼玉・武蔵野地方で古くから伝えられてきた郷土料理「武蔵野うどん」と合わせてお楽しみください。



モイサイタマ マルヒロ

深谷ネギみそベーコンフランス 421 円

甘味たっぷりの深谷ねぎを味噌だれに絡め、ベーコン、チーズとフランス生地で包んでパリッと焼き上げました。花園の人気ベーカリー「オハナ」の焼きたてパンとコラボした一品です。



Potamelt

深谷ねぎ味噌バーガーメルト 980 円

甘く柔らかい深谷ねぎの風味とパンチの効いた味噌の旨味、さらにジューシーな肉汁にゴータチーズがとろけるサンドイッチです。カリッと焼きあがったパンとの相性も抜群です。



ローストビーフ Yoshimi
牛すき焼き&ローストビーフ丼
1,320 円

北海道のブランド牛「キタウシリ」を使った牛すき焼き&ローストビーフに、冬に甘みを蓄えた深谷ねぎを添えた絶品丼。お肉のうま味と深谷ねぎのシャキシャキ食感をご賞味ください。



Segafredo Caffè
ごろっと深谷ネギのピッツァオル
トラーナ 1,000 円

香ばしくオーブンで焼き上げ、甘く、とろっとした食感の深谷ねぎを、新鮮なグリル野菜と一緒にたっぷりトッピングしたオルトラーナ（菜園風）ピッツァに仕上げました。



Segafredo Caffè
ごろっと深谷ネギのペペロンチーノ
1,000 円

香ばしくオーブンで焼き上げた深谷ねぎを、チキン、ミニトマトと合わせたシンプルなペペロンチーノです。深谷ねぎをガーリックの風味と一緒に楽しみいただけます。



蕎麦 深さわ
炙り京揚げと深谷ねぎのそば
1,640 円 ※期間限定

挽きたて・打ちたて・茹でたての自慢の蕎麦を、地元食材の深谷ねぎと、香ばしく炙った大豆の旨味が強京都のお揚げで仕上げました。お出汁の優しい味と共に楽しみください。



和カフェ Tsumugi
深谷ねぎ塩チキン
1,320 円

地元食材の深谷ねぎをふんだんに使い、レモン、ごま油、醤油こうじを合わせたオリジナルソースを、ジューシーなチキンにたっぷりかけました。さっぱりとした味わいのお膳メニューです。



本気の薪焼きステーキ
薪で焼き上げた香ばしい深谷ネギ丼
1,188 円

お店こだわりの薪焼きで、深谷ねぎをアレンジ。薪で焼くことで香りと風味が一層引き立てられた深谷ねぎを、味がしみ込んだ牛すじと一緒にご飯の上にのせた香ばしい丼です。

