

＼ 地域農業をおいしく応援！ ／
**地元産・食用バラ「Vaguelette」を使った
料理 & スイーツを期間限定で提供します**



見て、香って、味わって。
全コースメニューに食用バラを使用！

地元食材を使ったメニューが楽しめる憩の農園Eat-Village内の le MIKAWA(ル ミカワ)で、**西尾市産の食用バラ「Vaguelette(ヴァグレット)」**を使ったコースやデザートを提供します。

同店は毎月メニューを更新。旬の食材を取り入れることで食への関心を高め、地域農業をより身近な存在につなげています。使用した食用バラは花びら、パウダー、シロップの3種類。コース最後に提供するデザートに使用するほか、パン粉の中にバラのパウダーを忍ばせたり、バラの花びらで香りづけしたドレッシングで仕上げるなど、料理の所々に市のシンボルフラワーである「バラ」のエッセンスをちりばめています。



▲ 食用バラを使ったデザートプレートはすべてのコースで味わえます(一部プラス料金)

「Vaguelette(ヴァグレット)」とは・・・

愛知県西尾市の農事組合法人レインボーが販売する食用バラ。国産のオリジナル品種で、花びらはしっかりと柔らかく肉厚なのが特徴です。2015年にジャムを開発以来、現在ではシロップやパウダー、花びらなどの商品を取り扱っており、ホテルやレストラン、製菓店のほか、地元飲食店での利用が進んでいます。



＼ バラを使ったスイーツは2品 ／

◀ 全コース共通の西尾産のバラを使ったデザート

(提供期間:8/1～8/31)

① クリームチーズをサンドしたバラ入リスポンジケーキ

バラの花びらとパウダーを練りこんだスポンジに、バラのシロップで香りづけしたクリームチーズをサンドしたケーキ

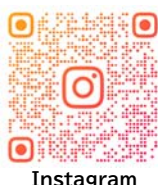
② バラとヨーグルトのジュレ

バラの花びらを刻んでヨーグルトとゼラチンで作るゼリー

【le MIKAWA 尾崎宏幸料理長のコメント】

火を入れても香りが飛ばない西尾市産の食用バラ「Vaguelette」を使用し、コース全体が調和するようこだわった。ぜひ見た目や香り、食感を楽しみながら召し上がっていただきたい。また、花びらをそのまま具材として生かしたり、生地に練りこんだりしているので、その違いも楽しんでもらえると思う。

料理写真は提供可能です。また取材を希望される場合は個別で調整しますので、お気軽にご連絡ください。



店舗情報

店名	le MIKAWA
所在地	西尾市斉藤町大割32 (憩の農園Eat-Village内)
営業時間	【ランチ営業】11時～14時30分L.O. 【カフェタイム営業】14時～15時30分L.O.
定休日	火曜日、水曜日 ※8月は盆営業に伴い、8/7(木)と8/21(木)を臨時休業します



【お問い合わせ・ご連絡先】

JA西三河 (西三河農業協同組合)
〒445-0073 愛知県西尾市寄住町下田15
企画室企画課 広報担当: 尾形
TEL: 0563-56-5214 担当者携帯: 070-1414-6818
HP: <https://www.ja-nishimikawa.or.jp/>
Eメール: kikaku@ja-nishimikawa.com



《JA西三河ホームページ》
その他のニュースリリースは
こちらからご確認ください

※ このニュースリリースは、西尾市の記者室在籍報道機関およびJAグループ愛知記者会あてに発出しています。
また、同内容をJA西三河ホームページの「報道機関向け資料(ニュースリリース)」ページにも掲載しています。