

# 秘めた可・能・性

さまざまな場所に発進します！

**元** 気発信キッチンカーの機能は充実しており、煮る焼く炒める揚げなどのさまざまな調理が可能なので、「走る飲食店・呼べる飲食店」として活動していきます。福島県内のみならず全国各地どこへでも発進し、川俣シャモの美味しさと川俣町の魅力を積極的にPRしていきます。

## 料理教室開催！

**川** 俣シャモをより身近に感じて、自宅でも気軽にシャモ料理を味わってもらえるよう、キッチンカーによる「青空料理教室」を行います。

また、飲食店を対象とした、有名料理人によるシャモ料理の提供や、有名料理人によるワンランク上の「移動料理教室」も企画していますので、ぜひお楽しみにしてください。

あなたのところにも  
元気発信キッチンカーが...！



## 「食育」の授業！

**町** 内の小中学校等に出向き、川俣シャモを題材とした「命の授業」を実施します。川俣シャモファームでふ化したひなが、川俣シャモ振興会の農家の皆さんに引き取られ、恵まれた環境でのびのび育ち、やがて美味しいお肉になるまでの過程を学び、「命をいただくこととはどんなことか」を考えます。また、小さい頃から川俣シャモを知る機会を作り、地元食材の良さとともに、川俣町の魅力を伝えることで、地元に着着を持ってもらえるような取り組みを行います。



## 道の駅川俣「銘品館シルクピア」のにぎわい。そして産業の活性化

「震災前から計画のあったキッチンカーの導入を昨年度から本格的に進め、ようやく念願のキッチンカーを導入することができました。」と話しをしてくれた、川俣町農業振興公社の取締役工場長を務める遠藤勝浩さん。

遠藤さんは、「キッチンカー導入の一番の目的は、道の駅のにぎわいの創出であり、たくさんの人に川俣シャモを食べていただきたい。また、キッチンカーで町内外のイベントに出向くことにより、川俣シャモの認知向上に努め、川俣シャモの消費量を増やしたい。そのことでシャモ農家さんの生産量が増え、農業の活性化にもつなげていきたい。」と発進したばかりのキッチンカーへの熱い思いを語っていただきました。



川俣町農業振興公社 遠藤 勝浩さん

Interview

関係者の声を聞く



・ シヤモの親子丼 ¥800



有名料理店直伝の親子丼。  
とろとろ、ふわふわの卵と  
弾力のあるシヤモ肉は絶品です！



絶品シヤモ料理メニュー

骨がなく脂身が少ないため、お子  
さんでも安心して食べられます！

・ シヤモメンチ ¥260

・ クリスピー ¥500



サクッ！サクッ！の衣  
軟骨入りでジューシーな味わい



鶏本来の旨味を味わうため  
塩でお召し上がりください！

・ 焼き鳥 ¥280



他にもこんなメニューが！

販売するメニューは、季節やキッチンカー営業日で  
異なりますが、様々な料理を食べることができます。

- ・ シヤモのから揚げ ・ 天丼 ・ シヤモ鍋
- ・ シヤモラーメン ・ シヤモうどん ・ ドリンク等(桑茶)

※上記には、現在商品開発中のメニューもあります。