

那須ロイヤルポーク焼壳

「那須ロイヤルポークの旨味を
やさしく包みました」



古くから皇室の御用邸が置かれた土地、「ロイヤルリゾート那須」。

雄大な自然が織りなす四季折々の美しさは訪れる人々を魅了し続けています。

清らかな空気、澄んだ清水、肥沃な土壌は、素晴らしい食文化の宝庫。

そんな那須町で考案された「那須ロイヤルポーク焼壳」は、町が誇る「那須ロイヤルポーク」を使用。

「那須ロイヤルポーク」の旨味を存分に生かしたレシピは、家庭でも味わえるよう、ムジーグフエライン株式会社河村栄二総料理長が考案したものです。

一般的な焼壳と違い、ウスターソースをつけて食べる新しいスタイルはワインとの相性抜群。

道の駅那須高原友愛の森の「那須ロイヤル高原マルシェ」で販売しているほか、同施設内のレストラン「なすとらん」で提供されています。