

●AOZORA料理店

○地元や近郊で生産される新鮮な食材にこだわったカフェ。

料理をするのは札幌の飲食店で腕を磨いた須藤民篤オーナー。

夫人が名寄市出身で知人も多かく愛着を感じ2016年に移住し、同店をオープン。

○お薦めはカルボナーラの“ナヨロナーラ(1,200円)”。

名寄市のブランド豚“ひまわり畑ポーク”を使った自家製パンチェッタ(豚バラ塩漬け)

下川町「阿部養鶏場」の“下川六〇酵素卵”が半熟状態でソースに絡む

興部町「ノースプレインファーム」のハードチーズが味に深みを与える。

地域素材のソースに締まりを与えるのはフランス産ゲランドの塩と素材選びに隙なし。

喉の奥までクリーミーなコクが広がり手放しで美味しい。

目標は地元産小麦を使った自家製生パスタを提供。

○名寄産の小麦粉、ハルユタカ生地がおいしい

“仁宇布(にうぶ)のモッツァレラチーズの

マルゲリータ(1,200円)”。

最近廃業した美深のチーズ工房を須藤オーナーが

自ら継承し、牧草だけを食べて育った牛の

“グラスフェッドミルク”を使った上質な自家製チーズの

軽やかな口当たりがピザのおいしさを後押ししている。



ナヨロナーラ

○地域食材を使ったメニューは今後も進化を続けていく。

AOZORA料理店

名寄市大通北3丁目17・TEL(01654)8-7416

【時間】11:30~13:30(LO)・17:30~21:00(LO)

【定休日】火・水曜日●23席●禁煙●P6台

土曜日は旭川でクラス会「62歳の修学旅行」。

本日は札幌で実証実験「えふロカ」キャンペーン中

来週は、美瑛のリノベカフェ



マルゲリータ



リノベーションしたカフェ