



那須塩原ブランドで楽しむ プレミアムなおうちごはん

那須塩原市の姉妹都市であるオーストリア・リンツ市でもよく食べられているシュニッツェル。「那須野ヶ原牛」の旨みが堪能できるひと品です。薄くスライスしてソテーしたじゃがいもを添えるのがオーストリア風。エレガントな「NASU WINE」とのペアリングもぴったりのお肉料理です。サイドディッシュのサラダには地元の女性たちが1本1本丁寧にハンドメイドした「手作りドレッシング」をまわらせて。野菜をよりおいしくいただけるだけでなく、見た目も美しいその色がより一層食卓を華やいだものにします。

那須塩原ブランドを組み合わせ、親しい人と囲むテーブル。

ちょっと贅沢なおうちごはんを楽しんで。

家でレストランのようなディナーを。そんな日のメニューは、ぜひ那須塩原ブランドの組み合わせで。

指定生産農家の整った環境で肉牛の繁殖から肥育までワンストップで手がけられた「那須野ヶ原牛」は、しっかりとときめ細かく、ジューシーな肉質が特徴。そんな「那須野ヶ原牛」で作るシュニッツェルはオーストリアの郷土料理。もも肉をたたいて薄く伸ばし、さっくりと揚げたビーフカツレツは塩、こしょう、レモンだけの味つけでお肉の旨みをシンプルに味わいます。

そんなお肉料理によく合うのは「NASU WINE」。140年もの歴史を持ち、日本でも五指に入る老舗ワイナ

リーの樽熟成したマスカットベリーAやナイアガラは、その美しい色、上品なアロマ、そしてクラシックなデザインのエチケットとともにテーブルを華やかに演出します。

サイドディッシュのサラダには、那須塩原産の野菜やフルーツを使った「手作りドレッシング」をかけて。合成の保存料や着色料をまったく使わないドレッシングは、素材そのものの味と鮮やかな色が特徴。サラダだけでなくフライやお肉にもよく合います。

それぞれのおいしさ、味わいが際立つ那須塩原ブランドのコラボレーション。ちょっと特別なおうちごはんを楽しんでみませんか。

那須野ヶ原牛



指定生産農家の努力と技術によって誕生した「那須野ヶ原牛」は、自然豊かな那須塩原の大地で育った安心・安全な高級ブランド牛。ジューシーな肉質と甘みのある良質な脂身が特徴の格別なお肉です。

NASU WINE



1884年創業の老舗ワイナリー。フランスのボルドーでぶどうの栽培から醸造まで学んだ四代目の園主が手がけるワインは、那須塩原のテロワールを感じさせるふくよかで芳醇な味と香り。ワイン通はもちろん、ワインビギナーの舌も喜ばせてくれます。

手作りドレッシング



アグリカル塩原の女性たちのアイデアから生まれた完全手作りのドレッシング。地元産の素材と作り手の愛情がギュッと詰まったそれは、野菜はもちろん、お肉やフライ、豆腐などにもぴったりです。