

福祉カフェ
ippo

地元産リンゴと。ポーク
季節の味覚を味わって



1



3



2

RESTAURANT DATA



福祉カフェ ippo

住所: 下之町 888 テラス沼田1F ☎23-7330
営業: 平日 10:00~16:30
(定休日: 土・日曜日、祝日)

1. ポークソテーは毎日10食限定。旬のリンゴと県産肉を使ったこだわりの一品 2. 「りんごのブロンディ」はシャキシャキしたリンゴの食感としっとりしたスポンジが絶妙 3. 工房あおぞらで作られた加工品も人気

「アップルジンジャーソース」が人気です。ソースは角切りとすりおろしの沼田産リンゴをバルサミコ酢などで煮詰め、こくとうま味を出すのが特徴。塩こしょうで焼いたこだわりの下仁田ポークにたっぷりかけ、リンゴの甘さと酸味、肉汁のうま味が口の中に広がります。豚肉は冷めても柔らかく、テイクアウトにも向いています。

アメリカ発祥の焼き菓子「りんごのブロンディ」も同時販売。リンゴの薄切りとホワイトチョコレートをに入れて、しっとり焼きました。

店は障がいのある人を支援する市内のNPO法人「あおぞら会」が市の委託を受けて運営。料理には同会の就労継続支援B型事業所「工房あおぞら」で栽培されたリンゴを使い、店長の上石由樹さんは「障がいがある人もない人も、料理を通して交流を楽しんでほしい」と話しています。

生食用リンゴやカップケーキをはじめ、主に利根沼田地域の福祉施設で作られた小物なども販売しています。

沼田のリンゴを
召し上がれ

