

んまえから食べてくんちえ定食

第3弾 福島県産代表と兵庫県産代表の夢のコラボ
〜両県のふるさとの味、きつと心やすらぐお品達〜

九〇〇円



ホッキ飯

福島の海で獲れたホッキ貝と兵庫県の猪名川産コシヒカリの新米で炊き上げた福島県の郷土飯。調味には兵庫県たつの市にある坪田醤油醸造所さんの「かんろしょうゆ」を使用しています。



甲南漬&長久保のしそ巻き

「そうなんです」こうなんです「甲南漬」でおなじみの創業明治3年の高嶋酒類食品株式会社さんが作る酒処灘の香味豊かな酒粕をふんだんに使った本格奈良漬が甲南漬です。長久保のしそ巻き、福島県の地元の方から教えて頂いた、愛されるふるさとの味です。



メヒカリの甘酢あんかけ

福島県の海、水深200〜600mの深い場所に生息するアオメエンという深海魚の俗称がメヒカリです。目が大きく青緑色に輝いていることからメヒカリの名前が付けました。福島県の方から、おすすめして頂いた唐揚げに甘酢あんをからめた逸品です。



アオサとばちのお味噌汁

地元の人からおすすめ頂いた福島県産のアオサと兵庫県の名産の一つ「揖保乃糸」の製造過程で麺の端にあたる部分があり、その部分が三味線のばちに似ている所から「ばち」と名付けられました。その「アオサ」と「ばち」の夢のコラボ味噌汁です。



ランチサイズのドリンクセット

プラス100円

〜両県のふるさとの味をお楽しみください〜