

持続可能な農業を目指して 生産者が運営する鶏料理専門店

7/14(木) エキマルシェ大阪に「大坂かしわ飯 ロマン亭」オープン



天下の台所 大阪と、一大生産地 鹿児島の食文化が融合した新名物『大坂かしわ飯』
生産者だからわかる鶏の美味しさを追求した自慢のかしわ料理をお楽しみください

岡山フードサービス株式会社(代表:岡山克巳 本社:大阪市)が、生産農場直売店である「大坂かしわ飯 ロマン亭」を7月14日(木) JR大阪駅内施設であるエキマルシェ大阪にオープンします。



鹿児島県知覧町にある生産農場



長期肥育ならではの弾力と霜降りの旨味

鹿児島県南九州市知覧町の広大な自然の中で、通常の3倍の期間をかけて肥育している当社オリジナルブランド鶏『さつま極鶏 大摩桜(だいまおう)』。長期独自肥育による肉の厚みや弾力、さらにモモやムネには適度なサン(霜降り)が入り、旨味のある肉質が特徴です。この度、愛情込めて育てたこの鶏の美味しさを体感していただくべく、鶏料理専門店という新たな業態を開発しました。

名物「大坂かしわ飯」は、炊きたての白ご飯に、鶏の旨味が染み込んだかやくと自家製鶏そぼろをのせ、特製ダレで焼き上げた『さつま極鶏 大摩桜』を敷き詰めた、当店オリジナルメニュー。その他、鶏の美味しさを最大限まで引き出しカラッとジューシーに仕上げた「から揚げ」や契約農場から届くこだわり卵『薩摩赤玉』に、お出汁をたっぷり加えた、やわらかなだし巻きもご用意しております。



から揚げには『桜島鶏』を使用



『薩摩赤玉』のふんわりだし巻き

【Farm to Table ～私たちの取り組み～】

100年先を見据え自らで持続可能な農業に取り組む。大摩桜を皮切りに、鶏糞を堆肥として活用したお茶やさつま芋の生産を開始。生産(1次)～流通(2次)～販売(3次)を全て自社で行う「食の6次化」を表現できる場所として、今後も新たな業態開発に挑みます。

大坂かしわ飯 ロマン亭

大阪府大阪市北区梅田 3-1-1
エキマルシェ大阪 内
TEL 06-6136-5911
営業時間 11:00～23:00



食ベログ
Instagram



大坂鶏まぶし膳
1,580円(税込)

ひつまぶし風に様々な食べ方が楽しめる当店の名物料理



大坂鶏焼き重
1,150円(税込)

大摩桜の旨味をシンプルに味わえるお重



から揚げ相盛り定食
980円(税込)

ジューシーな特製から揚げモモ・ムネの違いが楽しめます



だしから定食
950円(税込)

から揚げとだし巻きどちらも味わえる定食



【お問い合わせ先】岡山フードサービス株式会社

〒558-0011 大阪府大阪市住吉区菟田7丁目3番10号 <https://okayamafs.com>

広報担当: 営業企画 清水 千裕

MAIL: kikaku@okayamafs.com

TEL: 06-6695-2171(企画室直通)

H.PHONE: 080-3796-4689



岡山フードサービス
会社ホームページ