

秋風そよぐ土佐の山海の幸を満喫！高知を旅するランチ 農絆卓恵 梅田・茶屋町店にて9/18(水)スタート

～シェフ自ら産地を訪ねて発掘した逸品を紹介するフェア第3弾をレストラン・直売所で同時開催～

岡山フードサービス株式会社(代表：岡山克巳 本社：大阪市)が手掛ける、日本の生産地と食卓を繋ぐ食の発信基地「農絆卓恵(のうはんたっけい)茶屋町店」にて、“日本の産地を旅する”をテーマにしたランチの第3弾がスタートします。今回の旅先は土佐・高知。高知県大阪事務所とのご縁でシェフ自ら産地を訪ね歩いた、土佐のうまいもんをご提供します。



高知の美食を木箱に詰め込んだ『旅するおべんとう箱 vol.3 秋風そよぐ土佐の海と山』

自然あふれる土佐の海と山の幸で彩るちょっと贅沢なハレの日ランチ

『日本の食を応援する』をコンセプトに、日本各地の作り手と繋がり、産地の美食を発信している食の複合施設「農絆卓恵」。その2Fにあるレストラン「地産美食の小皿料理」にて、『旅するおべんとう箱』シリーズの第3弾、京丹後、沖縄編に続く、高知編がスタートします。高知県は太平洋と四国山地に囲まれ、じゃらん「ご当地ならではのおいしい食べ物が多かった」ランキングで過去14年間に5度も1位に輝くほど美食の多い土地です。今回はそんな土佐の逸品をアレンジしおべんとう箱に詰め込みました。



9/18(水)～10/15(火)の期間限定メニュー

◎旅するおべんとう箱 vol.3 秋風そよぐ土佐の海と山 3,600円(税込)

- ・土佐文旦のフルーツサワー(ノンアルコールも可)
 - ・日高村フルーツマトと土佐角弘海産さんの釜揚げしらす
 - ・宿毛湾産トウゴロウイワシのエスカベージュ
 - ・宿毛湾産天然鮮魚のお造りと希少な国産海藻
 - ・高知県産ウツボのたたき 香味和え
 - ・神戸高見牛もも肉のロースト 和風玉ねぎソースで
 - ・茶美豚バラ肉の煮込み 日高村のトマト味噌を添えて
 - ・あおぞら蒼空舎さんの土佐生姜味噌とご飯のお供
 - ・いごてつの塩バタークッキーと入野砂糖&知覧碾茶のアイス
- 他 全14品

※料理内容は仕入れ状況により変更になる場合がございます

<魚種が豊富で絶品の魚が育つ天然の養殖場“宿毛湾(すくもわん)”>

高知県の南西に位置する宿毛湾は「魚のゆりかご」と呼ばれるほど魚種が豊富で、この恵まれた環境で育った魚は程よく脂がのり、黒潮と豊後水道の海流に揉まれることにより引き締まった身となります。今回は宿毛湾で水揚げされた鮮魚を加工・販売されている与力水産さんを訪れました。加工場が宿毛湾の漁港に隣接しており、昼の競りで落とした魚をその日のうちに捌いて瞬間冷凍し、全国へ発送されています。旅するおべんとう箱では、宿毛湾産トウゴロウイワシを揚げて甘酢と合わせたエスカベージュに、模様が特徴的なウツボはたたきにご提供します。



宿毛湾の豊富な魚が水揚げされる漁港



1階直売所でもお刺身や加熱用の切り身を販売します

1階直売所では食から地域活性に取り組まれている高知の小さな食事業者の逸品を販売

当施設は2階レストランで食べた食材を購入できる直売所を併設しており、9/18(水)～10/15(火)の期間中、土佐うまいもんフェアを開催します。フルーツマトの名産地として知られる日高村で、地元の農家さんが捨てるはずだった規格外の“もったいないトマト”を買い取り、加工・販売することで地域雇用の拡大に取り組まれている日高わのわ会さんの冷凍トマトやトマトソースのほか、「非常食から日常食へ」というコンセプトで、誰もが安心して食べられる8大アレルゲン不使用の缶詰を製造されている黒潮町缶詰製作所のカツオの缶詰など、直接目で見え話を聞いて選んだ高知の逸品を取り揃えました。



日高わのわ会さんのトマトソースやトマト味噌



黒潮町缶詰製作所さんのアレルゲン不使用の缶詰

産地を訪問し生産者さんのリアルな声を聴くことで、真の「食の発信基地」を目指します

日本の農業の大切さを今一度見直し、各地で頑張る生産者さんの魅力を発信する場にしていきたい。そんな想いから様々な生産者さんの商品を販売し、メニュー開発を行ってきました。オープンから1年を迎え、少しずつ我々の考えに賛同くださる方も増え、ありがたいことに産地訪問の機会を多くいただいています。今回は、お店に立ち寄ってくださった高知県大阪事務所の方からご縁をいただき、2日間で8か所もの生産者さんを訪問。皆さん温かく迎え入れてくださり、商品の開発秘話やストーリーを聞くほどに胸が熱くなりました。これからも生産者さんと共に、日本の素晴らしい食を発信してまいります。



オープン当時から人気のいごてつ塩の製塩所



土佐角弘海産さんではしらすの天日干しを見学

農絆卓恵(のうはんたっけい) 茶屋町店について

住所：〒530-0013 大阪市北区茶屋町 2-25 農絆卓恵ビル

アクセス：阪急「大阪梅田」駅 茶屋町口より徒歩約 3 分、JR「大阪」駅より徒歩約 5 分、「ZARA」横の小路沿い

定休日：日曜日

HP：<https://www.nouhantakkei.com/>

【1 階直売所 店舗概要】

店名：農絆卓恵 FOOD BASE CAMP

電話番号：06-6690-8877

営業時間：10:00～20:00

Instagram：https://www.instagram.com/food_base_camp



【2 階レストラン 店舗概要】

店名：農絆卓恵 地産美食の小皿料理

電話番号：06-6690-8878

ランチ営業時間：11:30～/13:30～(2 部制)

ディナー営業時間：17:00～22:00(L.O.21:00)

2F レストラン席数：49 席(カウンター15 席/テーブル 26 席/個室 1 室 8 席)

Instagram：https://www.instagram.com/chisan_bishoku



報道関係の方からのお問い合わせ先

広報担当：営業企画 松岡/清水

MAIL：kikaku@okayamafs.com

TEL：06-6695-2171（営業企画直通）

H.PHONE：080-3796-4689