

梅田でお花見！4つの桜を詰め込んだ春限定ランチ 農絆卓恵 茶屋町店にて3/21(木)スタート

～梅田・茶屋町から日本各地の春をお届けします～

大阪を中心に約3,500店舗の飲食店へ食材を卸し、自らも農業に携わっている岡山フードサービス株式会社(代表：岡山克巳 本社：大阪市)が手掛ける食の複合施設「農絆卓恵(のうはんたっけい)茶屋町店」。2階レストラン『地産美食の小皿料理』でご好評いただいているランチを、桜の季節に合わせて各地の春を味わう期間限定バージョンでご提供します。



春の食材を木箱に詰め込んだ『春爛漫 産地のお花見おべんとう』

日本各地の食材で春を彩る ちょっと贅沢なお花見ランチ

全国で頑張る生産者さんの応援団として各地の産品を取り揃え、日本の食の豊かさと美味しさを発信し続けている「農絆卓恵」。より多くのお客様にこだわり食材を味わっていただきたいという想いから先月スタートしたランチは、想定以上のお客様にご来店いただき、「こんなに美味しい食材があるなんて知らなかった！」と嬉しいお言葉をいただいております。そしてこの度、各地の美食を小皿で提供する『産地の彩おべんとう』を4月13日までの期間限定でグレードアップ。「大摩桜(自社オリジナルブランド鶏)・桜鯛・桜海老・桜見酒」という4つの桜をはじめ春が旬の食材をふんだんに使用しました。ご友人やご家族で日本の春を感じながらゆっくりとお食事をお楽しみいただけます。



桜鯛の昆布締めや桜見酒など4つの桜で花見気分



自社農場で育てた知覧碾茶の濃厚ガトーショコラ

◎春爛漫 産地のお花見おべんとう 3,680 円(税込)

- ・桜見酒(ノンアルコールに変更可)
- ・愛媛県産桜鯛の昆布締め
- ・鹿児島県産さつま極鶏大摩桜のたたき
- ・静岡県産桜海老と新玉ねぎのかき揚げ
- ・北海道産サロマ和牛のローストビーフ 西洋わさびのソース
- ・鯖と新ワカメの酒蒸し
- ・浅利のクラムチャウダー グラタン仕立て
- ・春の旬菜おひたし 他全 11 品
- ・旬野菜サラダ 自家製玉ねぎドレッシング(おかわり可)
- ・山形県産特別栽培米「九代米」の土鍋ご飯(おかわり可)
- ・加賀こうじ味噌のお味噌汁
- ・旬の苺と知覧碾茶のガトーショコラ
- ・鹿児島県産知覧碾茶の温かいお茶 ※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



【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

住所：〒530-0013 大阪市北区茶屋町 2-25 農絆卓恵 2F

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

ランチ営業時間：11:30～15:00(L.O.14:00)

ディナー営業時間：17:00～22:00(L.O.21:00)

定休日：日曜日

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)

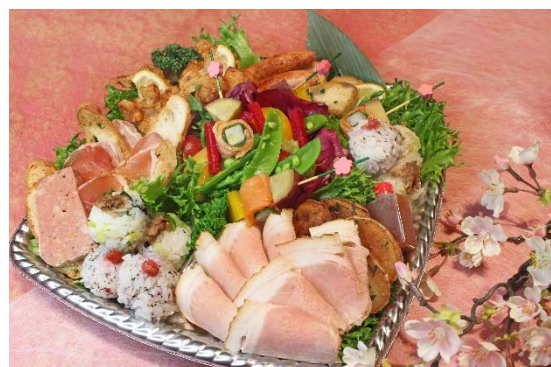
Instagram：https://www.instagram.com/chisan_bishoku

桜の開花に合わせてテイクアウトのお花見弁当やオードブルもラインナップ

大阪城の西の丸庭園や万博記念公園など桜の名所が多い大阪で、行楽のお供としてお楽しみいただける、春限定のテイクアウト商品もご用意しました。北海道産サロマ和牛のローストビーフをメインに色とりどりの旬の食材を味わえるお花見弁当のほか、地域産品のごはんのお供をのせたまん丸の手まりむすびやローストポーク、テリーヌなど大人数の団らんで利用しやすいオードブルもご用意しました。5,000 円以上のお買い上げでデリバリーも承ります(店舗より半径約 2 km 圏内で応相談)。



地産美食のお花見弁当 2,980 円



お花見オードブル 3～4 人前 4,500 円

1 階の直売所では 1 粒 500 円超えの特大苺『古都華』を販売

直売所では全国の生産者さんが小規模ながらもこだわりを持って作っておられる食材のほか、自社農場で育てたブランド鶏や農薬不使用のお茶を販売しています。この春の注目商品として、奈良県固有の希少品種「古都華」の特大苺を入荷しました。この苺を生産しているのは奈良県の 6FARM(ロクファーム)さん。夫婦 2 人で営まれており、できる限り農薬や化学肥料に頼らず一粒一粒丁寧に作られています。完全に熟した瞬間に収穫しており、とても甘く味が濃いのが特長です。1 粒 500 円超えの特大サイズはなんと 70 g を超えることも。贈答用や自分へのご褒美として人気の商品です。その他にも、美味しく食べられるけれど規格外で店頭では売ることができない果実を主な原料とした、長野県信州ワタナベさんのいちごジャムもこの春のイチオシです。



通常の約 3 倍サイズの特大苺「古都華」



“もったいない”果実を使用した長野県信州のジャム

【店舗概要】

1F 直売所『FOOD BASE CAMP』10:00~20:00

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

岡山フードサービス 株式会社について

レストラン向けの食材卸として、1980 年大阪市にて創業。その後、事業の多角化を目指して飲食店「ビフテキ重・肉飯 ロマン亭」や、お惣菜店「健康咲かせる手づくり惣菜 咲菜」を展開。また日本の食料自給率の低さを憂い、鹿児島県で鶏や農産物の生産にも取り組み、生産(1 次産業)~加工・流通(2 次産業)~販売(3 次産業)を一気通貫で行う、食の 6 次化企業です。

社名：岡山フードサービス 株式会社

本社所在地：〒558-0011 大阪市住吉区苅田 7-3-10

代表取締役：岡山 克巳

設立：1980 年 6 月 25 日

事業内容：外食・中食産業へのトータルディストリビューション
飲食店の運営、農産物の生産・販売

HP : <https://okayamafs.com/>



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