

梅田ランチで楽しむ沖縄の夏！旅するおべんとう箱 第2弾 農絆卓恵 茶屋町店にて7/24(水)スタート

～沖縄の自然の恵みが詰まった島食材のフェアをレストラン・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2弾がスタートします。今回の旅先は、太陽が輝く夏の沖縄。ロート製菓の子会社「農業生産法人やえやまファーム」とのコラボメニューも登場します。



沖縄の美食を木箱に詰め込んだ『旅するおべんとう箱 vol.2 太陽が輝く夏の沖縄へ』

沖縄・石垣島の夏風感じる美食で彩るハレの日ランチ

『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2弾沖縄編がスタートします。第1弾“新緑の京丹後”では、「生産者さんのこだわりを知り、より一層美味しく感じた」、「まだ見ぬ食材に出逢うことができよかった」など、嬉しいお言葉を多数いただきました。第2弾となる今回は、太陽が輝く夏の沖縄へご案内します。トリップアドバイザーが発表した「2024年夏の人気観光地」のTOP5に沖縄の観光地が3つ選ばれるなど、夏旅行の代名詞ともいえる沖縄。今回はそんな南国の楽園で、循環型農業に取り組んでいる石垣島の「やえやまファーム」をはじめ、島で生産・加工まで行っている生産者さんのこだわり食材を、農絆卓恵ならではのアレンジで2段のおべんとう箱に詰め込みます。

◎旅するおべんとう箱 vol.2 太陽が輝く夏の沖縄へ 3,480円(税込)

- ・自家製トロピカルサワー(ノンアルコールも可)
- ・薩摩茶美豚三枚バラのラフテー風 ゴーヤ添え
- ・本日の鮮魚のムニエル シークワサーのバターソース
- ・さつま極鶏大摩桜のたたきと石垣島産パイナップル
- ・沖縄県産もずくと海ぶどう 瀬戸内のたこを添えて
- ・ジーマーミー豆腐 豚味噌を添えて
- ・沖縄県産あおさのお味噌汁



・自家製ココナッツパンナコッタ やえやまファームのトロピカルフルーツジュレを添えて

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

＜沖縄の食材を使ったオリジナルメニュー＞

豚文化の沖縄で欠かせない郷土料理である沖縄風角煮「ラフテー」を、農絆卓恵流にアレンジ。薩摩茶美豚の三枚バラを、ほんのりとした苦味と黒糖本来の風味を味わえる下地黒糖加工所の「西表島黒糖」と、醤油、泡盛で煮込み、コク深い味わいに仕上げました。デザートには、ロート製菓が手掛けるやえやまファームの「まるで果実のようなジュレ」を使用。甘酸っぱいトロピカルフルーツのジュレとココナッツ香るミルクィなパンナコッタで南国気分が味わえるコラボメニューです。



薩摩茶美豚三枚バラのラフテー風



自家製ココナッツパンナコッタ ジュレを添えて

1 階直売所では沖縄・石垣島的美食を取り揃えたフェアを開催

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、1 階直売所『FOOD BASE CAMP』では 7/24(水)～8/20(火)の期間中、沖縄・石垣島フェアを開催します。やえやまファームの南ぬ豚のソーセージや、旅するお弁当箱にも使用している西表島の黒糖をはじめ、久米島の海洋深層水を使った真っ青なクラフトビールなど、様々な沖縄の美食を販売します。2 階レストラン『地産美食の小皿料理』のディナーでも、これらの食材を使った小皿料理をご提供。当店でのお食事やお買い物を通して、ぜひお気に入りの沖縄食材を見つけてください。



沖縄の生産者さんイチオシの島食材を販売



ディナーでは沖縄食材のアレンジメニューをご提供

ロート製菓と農業で繋がる 食の未来に向けての取り組み

「豊かで幸せな生活を送るための心身の健康に貢献し続ける」を理念に掲げ、医薬品やスキンケアなど幅広い商品を開発しているロート製菓。“健全な心は健康な身体に宿る”という考えのもと、製菓会社の知恵と経験を「食」の分野にも広げ、有機栽培や循環型農業に取り組みながら、人・地域社会・地球環境・未来を良くする挑戦をされています。沖縄・石垣島にある「やえやまファーム」では、日本で唯一の有機パイナップルの生産や、パイナップルを原料とした発酵飼料で育ったオリジナルブランド『南ぬ豚（ぱいぬぶた）』をはじめとする畜産にも力を入れています。今回は、そのやえやまファームの代表である中家氏が農絆卓恵の想いに共感してくださり、当店でも商品を取り扱えることになりました。今後はロート製菓のアグリ事業との協業も視野に入れながら、食の未来に向けて農業の活性化を進めてまいります。



循環型 6次産業化を目指したやえやまファーム



南ぬ豚のソーセージは1階直売所でも販売

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

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