

梅田ランチで雪景色広がる青森の旅気分を味わう 1/15(水)より農絆卓恵にて産地の美食フェア第5弾

～青森シャモロックやホタテなど北の味覚満載！直売所では津軽から届いた完熟りんごやアップルパイを販売～

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”をテーマにしたイベントの第5弾がスタート。今回の旅先は雪化粧きらめく北の国・青森。海と山に囲まれた自然豊かな地で、美食を紡ぎ出す生産者さんの想いを届けます。



青森の味覚を木箱に詰め込んだ『旅するおべんとう箱 vol.5 雪化粧きらめく冬の青森へ』

青森の特産品“りんご”を多彩に組み合わせたおべんとうで 心満たされるランチタイムを

「地産美食の小皿料理」で提供している『旅するおべんとう箱』は、沖縄や島根など各地の生産者さんが心を込めて作られた名品をシェフがアレンジして木箱に詰め込んだ期間限定ランチです。お客様からは「なかなか行けない場所を本当に旅している気分を楽しめた」「自分では知ることのなかった地方の食材を味わえて大変満足」など、嬉しいお言葉をいただいております。第5弾となる今回の旅先は冬の青森。収穫量日本1位のりんごを青森シャモロックや陸奥湾ホタテなど青森の名産品と合わせ、様々な調理法で前菜やメイン、デザートに仕上げました。乾杯には、本来捨てられるはずだったりんごの“摘果”を使った世界初のシードル、もりやま園さんの「テキカカシードル ラガー」をご用意。梅田の喧騒から離れてちょっと贅沢なランチタイムをお楽しみください。



青森の特産品をアレンジしたメニュー
(提供期間：1/15(水)～2/4(火))

◎旅するおべんとう箱 vol.5 雪化粧きらめく冬の青森へ 3,600円(税込)

- ・もりやま園さんのテキカカシードル ラガー(またはリンゴジュース)
- ・青森県産大鰐(おおわに)温泉もやしのリンゴ酢和え
- ・陸奥湾ホタテと津軽産りんごのマリネ
- ・鮮魚のカルパッチョ りんごと人参のすり流し
- ・青森シャモロックと津軽産りんごのポアレ
- ・黒毛和牛と舞茸のみぞれ和え
- ・津軽産りんごのミルフィーユ ミルクアイス添え 他 全13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

<青森シャモロックと桜庭りんご農園のりんごのポアレ>

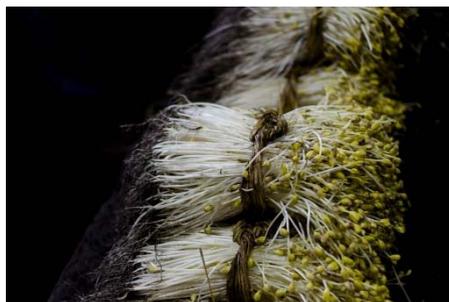
飼育マニュアルに基づき育てられたものだけがその名を冠することのできる青森の地鶏「青森シャモロック」を、その日仕入れた津軽産りんごとともに焼き上げポアレにしました。りんごの爽やかな酸味が、濃厚で臭みのない青森シャモロックとマッチしたシェフ渾身の逸品です。



青森の地鶏「青森シャモロック」 提供:青森のうまいものたち

<大鰐(おおわに)温泉もやしのリンゴ酢和え>

津軽の奥座敷と言われる大鰐(おおわに)町で、約 350 年の歴史と伝統を誇り、津軽藩主にも献上した伝統野菜「大鰐温泉もやし」。一般的な水耕栽培とは異なり、名前の通り温泉の熱で温まった土壌で育ち、その栽培方法は一子相伝で受け継がれるという非常に希少性の高い野菜です。農絆卓恵オープン当初から提供しており、もやしと思えないほどの長さで食べていて楽しくなるハリのある食感、土壌栽培ならではの独特な風味に、ファンも多い商品です。今回はシャキシャキとしたりんごと合わせ、箸休めの逸品に仕上げました。



温泉水で育った「大鰐(おおわに)温泉もやし」 提供:青森のうまいものたち

併設の直売所では青森のうまいもんフェアを開催！特産のりんごやニンニクの名品が勢揃い

直売所では同期間中、旅するおべんとう箱で提供している食材のほか、スタッフ選りすぐりの青森食材を販売します。イチオシ商品は、青森県西部津軽地区で三代続くりんご農家「桜庭りんご農園」から届くりんご。しっかりした果肉とたっぷりの果汁を楽しめるりんごの王様“さんふじ”や、甘味が強く酸味が少ないまろやかな味わいの“王林”、甘味と酸味のバランスが良くジューシーで香り高い味わいの“ジョナゴールド”など、数種類のりんごをご用意。ぜひ食べ比べして違いを楽しんでください。

また、当店のパティシエ手作りのアップルパイもご用意。サクッとした生地とふんわり香るシナモン、そしてザク切りりんごの食感がたまらない人気商品です。使用するりんごはその都度変わるため、品種によって異なる食感や味わいを感じていただけます。他にも、りんごのストレート果汁を 100%使用したまるでシャンパンのようなジュースや、すりおろし黒ニンニクがたっぷり入った焼肉のタレなど、青森の名品を多数取り揃え。ご自宅でも青森の味覚をお楽しみください。



「桜庭りんご農園」から届く津軽産りんご



しのかんの手作りアップルパイ

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



【3 階レストラン 店舗概要】 2024/11/11 ランチのみ OPEN !

店名：農絆卓恵 炭焼き料理とお酒

電話番号：06-6690-8878

営業時間：11:00～15:00(L.O.14:30)

3F レストラン席数：38 席

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



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