

## 鹿児島県・大隅半島の“オスミツキ”食材に出会う 梅田の直売所併設レストランにて 1/10(土)より大隅フェア

～大隅地域振興局の協力により実現 かのやかんぱちや薬師牛など大隅の美食が勢ぞろい～

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(のうはんたつけい)茶屋町店」にて、鹿児島県の大隅半島をテーマにしたフェアがスタート。海と山に囲まれた自然豊かなこの土地の多彩な特産品を販売します。併設レストランでは、8種類のアレンジメニューを味わえます。



鹿児島県・大隅半島の特産品とそのアレンジメニューが味わえる大隅フェア

### 和牛オリンピックで日本一に輝いた薬師牛や大隅半島産の野菜を使った小皿料理

『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」。今回は鹿児島県の東側に位置する自然豊かな大隅半島がテーマです。大阪南港と大隅半島・志布志港を結ぶ長距離フェリー「さんふらわあ」が毎日運航し、関西からアクセスしやすい大隅エリア。「大阪の皆さんに大隅の美食を知っていただきたい！」そんな大隅地域振興局の方々の熱い想いにより今回のフェアが実現しました。2階レストランでは、地元で愛される様々な特産品を当店のシェフが農絆卓恵流にアレンジしてご提供。イチオシは第11回全国和牛能力共進会(和牛オリンピック)で日本一に輝いた『薬師牛』。餌に抗生物質を使用しない安心安全な牛を育てています。月に4~5頭程度しか出荷されない希少な和牛です。同じく大隅産のパースニップ(シロニンジン)のピューレを添えたスパイス焼きやローストビーフをご提供します。



手前：薬師牛もも肉のローストビーフ

#### <大隅フェア限定メニュー 1/10(土)～1/30(金)>

- ・さつま極鶏大摩桜の低温調理 落花生の香味ソースで 500円
- ・薬師牛のスパイス炒め パースニップのピューレを添えて 550円
- ・かのやかんぱちの炙りトマトベリージャムと 520円
- ・白焼きうなぎと小芋の茶碗蒸し 550円
- ・薩摩茶美豚 豚トロ炭火焼 けんちゃんらっきょを添えて 480円
- ・薬師牛もも肉のローストビーフ UMAMO 醤油麹で 900円
- ・ねじめびわ茶 あんず香るホットカクテル 800円
- ・有機ほうじ茶のサングリア 800円 ※全て税込価格です

## 地元の方にも愛される 12 社の特産品を販売 生産者による「びわ茶」の試飲販売も



塩ゆで落花生や野菜のドレッシングも

1階の直売所では、大隅半島を拠点とする生産者さんの特産品を並べた特設コーナーが登場。イチオシ商品は、古くから地元で愛され続ける「菓心まとはら」さんのかるかん。お菓子に使用する自然薯や紫山芋は自ら栽培されており、生産から袋詰めまですべて手作業で作られた心温まる逸品です。その他にも、鹿児島県の在来種「かのや姫小豆」の鹿児島もなかや、日本有数のいんげんの産地・垂水で採れた「いんげんのポタージュスープ」、本土最南端の工房が作った「スモーケーチーズ」など、多彩なラインナップをご用意します。1/17(土)には、伝統的な健康茶として親しまれている「ねじめびわ茶」の生産者である十津川農場さんの試飲販売もございます。

## 農絆卓恵(のうはんたつけい) 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、「# C-pla」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](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](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：経営企画室 清水/松田

MAIL : [kikaku@okayamafs.com](mailto:kikaku@okayamafs.com)

TEL : 06-6695-2171 (経営企画室直通)

H.PHONE : 080-3796-4689