

## 梅田のハレの日ランチで美し国・三重へ旅気分 直売所併設レストランにて 2/4(水)より三重いっぴんフェア

～熊野の牧場で育った希少な美熊野牛や脂の乗った尾鷲産ブリなど美食が勢ぞろい～

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7弾がスタート。今回の旅先は海と山に恵まれ「美し国(うましくに)」と呼ばれてきた三重県。シェフが吟味した三重のいっぴんを堪能できる、ちょっと贅沢な限定ランチをご提供します。直売所ではメニューで使用する特産品のほか、選りすぐりの“うまいもん”が並びます。



三重の美食を木箱に詰め込んだ『旅するおべんとう箱 vol.7 三重のいっぴん美食旅』

### シェフが産地をめぐり吟味した三重のいっぴんをちょっとずついろいろな味わえる特別ランチ

『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」。2F レストランでは、『旅するおべんとう箱』シリーズの第7弾、沖縄、島根、青森に続く、三重編がスタートします。海と山に恵まれ、「美し国(うましくに)」と呼ばれてきた三重県の名品をふんだんに使用し、旅する気分を味わえるおべんとうに仕上げました。中でもシェフのイチオシは「美熊野牛の炙り焼き」。自然豊かな熊野の岡田牧場さんで年間 100 頭程度しか出荷されていない希少なブランド和牛です。牛のために人ができることを妥協なく追求する農家さんの姿勢と、その肉質の良さに惚れ込んだシェフが地場野菜と組み合わせてメインディッシュとなる一皿を紡ぎました。



約 10 種類の特産品を盛り込んだ  
旅するおべんとう箱 三重のいっぴん美食旅  
※2/4(水)～3/3(火)期間限定

◎旅するおべんとう箱 vol.7 三重のいっぴん美食旅 4,200 円(税込)

- ・三重県産日本酒「夢窓」または熊野のみかん 100%ジュース
- ・松阪赤菜とカツオ生節の洋風和えもの
- ・旬菜のおひたし 答志島の釜揚げシラス添え
- ・あおさの茶碗蒸し
- ・尾鷲産鰯のカルパッチョ 生姜ジュレ
- ・尾鷲産鰯の塩焼き 大根餡で
- ・美熊野牛の炙り焼き 三重県産マイクロリーフを添えて
- ・伊勢たくあんのご飯のお供 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

## ランチで見つけたお気に入りのいっぴんは 1 階直売所で購入可能 ご自宅でも三重の美食を楽しめます

レストランで使用している食材の一部は併設の直売所でも販売しています。明治 35 年創業の海産物店である大瀬勇商店さんの「鰹生節」は、尾鷲港などで水揚げされたカツオを茹でた後いぶして仕上げる東紀州の伝統食。また、三重県内一のみかん生産地・熊野にある夢工房くまのさんのみかんジュースも数種類取り揃え。伊勢志摩サミットで提供されたみかん 100%ジュースは、糖度 12 度以上のものを厳選して搾った特別な逸品です。他にも、脂の乗った尾鷲産のブリや松阪赤菜、伊勢たくあんなど“三重のいっぴん”が勢揃いします。



左から、鰹生節、あおさのり(大瀬勇商店)



左から、カラマンダリンジュース、マルチ栽培みかん 100%ジュース、セミノールジュース(夢工房くまの)

## 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  
ガチャガチャ専門店「#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：46 席 (カウンター12 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