

“神々の集う国” 島根県の秋の味覚をランチで満喫 農絆卓恵 梅田・茶屋町店にて 10/23(水)より島根フェア

～直売所では 100 種類以上の島根の美食が勢ぞろい！サンケイリビング主催の食事付セミナーも実施～

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4弾がスタート。今回の旅先は八百万の神々が集まる国・島根。島根県庁イチオシの日本酒や出雲そばで、食欲の秋をお楽しみください。



島根の美食を木箱に詰め込んだ『旅するおべんとう箱 vol.4 紅葉色づく島根のご縁旅』

出雲そばに宍道湖のしじみ、のどぐろの炙りなど 島根の美食満載のハレの日ランチ

『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にあるレストランにて、『旅するおべんとう箱』シリーズの第4弾、京丹後、沖縄、高知に続く、島根編がスタートします。出雲大社をはじめとする縁結びスポットが有名で、しじみや出雲そばなど肌に良いグルメが豊富なことから「ご縁と美肌の国」として多くの観光客が訪れています。今回はそんな島根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。



島根県の生産者さんこだわり商品を農絆卓恵流にアレンジしてご提供
〈提供期間：10/23(水)～11/12(火)〉

◎旅するおべんとう箱 vol.4 紅葉色づく島根のご縁旅 3,600円(税込)

- ・一宮酒造さんの発泡清酒「雪香」(またはノンアルコールドリンク)
 - ・隠岐の島産 寒シマメ(スルメイカ)の肝醤油漬けと香味野菜
 - ・島根県産のどぐろ炙りと干し大根の酢の物
 - ・児玉製麺さんの出雲そば たたき長芋と共に
 - ・岡富商店さんの一日漁で採れた特大アナゴの一夜干しと野菜のフリット
 - ・黒毛和牛と旬の茸のお出汁蒸し 鬼おろしと黒酢ポン酢で
 - ・【新米】特別栽培米秘境奥島根弥栄つや姫(おかわり自由)
 - ・けんちゃん漬らつきょうと津田かぶ漬け
 - ・宍道湖産しじみのお味噌汁
 - ・出雲発祥ぜんざいと知覧碾茶のガトーショコラ 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

<“一日漁”にこだわる岡富商店さんの特大アナゴ一夜干し>

早朝に漁へ出て、その日のうちに水揚げする「一日漁」の新鮮な魚は、鮮魚としても最上ランク。岡富商店さんは地元産一日漁の新鮮な魚にこだわり、お刺身にしても極上の魚を“あえて”一夜干しにされています。今回はあなごの水揚げ 1 位を誇る島根県大田市で採れた特大天然あなごの一夜干しを、旬のお野菜とともにシンプルなフリットにしました。

<出雲そば一筋 創業 100 年！児玉製麺さんの出雲そば>

出雲そばは、そばの実を甘皮ごと挽くため、麺は黒っぽい色をしており、たんぱく質やビタミン、ミネラルなどの栄養素をはじめ、旨味を作る成分が豊富に含まれています。児玉製麺さんは初代から続く昔ながらの製法を受け継いでおられ、機械に頼りすぎることなく人間の五感を研ぎ澄まして製麺することで、味と香りを非常に強く味わえると同時に、つるつとしたのど越しの良さが楽しめます。



岡富商店さんの天女の羽衣(あなご一夜干し) 昔ながらの製法で作られた児玉製麺さんの出雲そば

直売所では 100 種類を超える島根の美食が勢ぞろい 島根県庁イチオシ商品も

当施設は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、10/23(水)～11/12(火)の期間中、島根・出雲フェアを開催します。今回は、良品工房や島根県庁、島根県大阪事務所の方々にご縁を繋いでいただき、名品を作っておられる生産者さんを訪れました。日本酒発祥の地と言われるほど古くからお酒にまつわる神話が多く、30 歳以上の酒造がある島根県。フェアでは 7 種類の日本酒を販売します。ランチでも味わえる一宮酒造さんの「雪香」は、女性杜氏である浅野理可さんが先代と生み出した発泡性の低アルコール日本酒。まろやかな甘さと酸味が絶妙なバランスですっきりとした飲み口です。他にも、地元の学校給食にも使われており、県外では見かけることの少ない県民御用達の木次牛乳も販売。シェフも驚くほどの美味しさで乳臭さがなく、あっさりとした味わいが特徴です。木次乳業さんが日本で初めて海外の製法で作ったナチュラルチーズも販売します。



一宮酒造さんの発泡清酒「雪香」



木次乳業さんのナチュラルチーズなど乳製品も多数販売

<島根県大阪事務所よりコメント>



観光定住スタッフ 笹川様

このたび、農絆卓恵のお客様に、島根県の魅力あふれる品々をご紹介できることを大変嬉しく思います。島根県には縁結びで有名な出雲大社や、国宝松江城、世界遺産の石見银山、ユネスコ世界ジオパークの隠岐諸島などの古き良き文化や歴史があります。そして、日本海や中国山地など、豊かな自然の恵みもたくさんあります。今回の島根フェアでは、日本三大そばの一つである出雲そばや、こだわりをもって作られた乳製品、日本海で育まれた海産物、丁寧に手間暇かけて作られる食品など、食材の宝庫である島根県の自慢の逸品を取り揃えております。是非ともこの機会にご賞味ください。

島根県とサンケイリビング新聞社のコラボ「しまね旅の魅力を知るセミナー」をイベント期間中に開催

11/9(土)に当店にて、島根県とサンケイリビング新聞社のコラボによる食事付セミナーを開催する運びとなりました。当日はセミナーテーマ「隠岐の島の歴史・文化と絶景スポット」に合わせて、島根県の特産品をふんだんに使ったこの日だけの特別メニューをご提供。この農絆卓恵を基地として、島根県魅力を発信してまいります。

※セミナーの参加募集は終了しました



「シティリビング」で募集告知を掲載



セミナーだけで味わえる特別メニュー「しまね美食膳」

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



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