

かわしま ファーマーズテーブル

Kawashima Farmer's Table

商品紹介

1 地野菜たっぷりかわしまタンメン

かわしまファーマーズテーブルの“名物メニュー”です。
たっぷり200gの野菜と豚肉を使用。スープは野菜の甘味・旨味がしっかりと伝わる鶏ガラベースの塩味。人参・キャベツは通年で岐阜県産を使用しております。
味わい深くクセになる味わいです。

販売予定価格 850円^{税込}



2 創業1976年 伸和の焼餃子

～各務原人参のナムルと岐阜けいちゃん味噌ダレで～

インターナショナルテイスト優秀味覚賞を獲得した、創業1976年、伸和食品の餃子を提供します。世界トップクラスのシェフやソムリエで構成された審査員団により高く評価された、“世界に認められた餃子”です。

時期毎に選定された、こだわりの国産豚を使用。契約農家からの産直キャベツは、2種のカットによりシャキシャキ感を残しております。米油で焼き上げることで表面をパリパリに仕上げ、タレには岐阜名物「けいちゃん」の味噌だれを使用。各務原人参の自家製ナムルを添えて、岐阜のカラーを演出いたしました。

販売予定価格 500円^{税込}



3 BIGサイズナマズのわらじ 白身フライ定食

アクア・トぎふ様との繋がりを意識した、河川環境楽園ならではの“話題メニュー”です。

白身フライには、近年コストコ様やイオングループ様でも人気の「パンガシウス」という食用ナマズを使用しています。タルタルソースには、荒く刻んだ各務原人参を、お米は岐阜県産米を使用しております。付け合わせの各務原キムチとお召し上がりください。オプションで追加可能な豚汁には食べ応えのある、サイズを意識した具材を入れております。

販売予定価格 1,580円^{税込}



※写真はイメージです

4 地野菜ナムルの 明太ビビンバセット

“子育て世代向けメニュー”です。

若年層のお客様から定番人気の組み合わせである、明太子とチーズを中心に、4種の野菜のナムルを加えています。うち2種、人参ともやしに関しては岐阜県産の自家製ナムルです。

明太子は九州産。タンメンスープをセットでご提供いたします。

販売予定価格 990円^{税込}



5 飛騨牛A4ランクの 肉ひつまぶしセット

岐阜の養老ミート様から仕入れる、A4ランク以上の飛騨牛を使用した、贅沢なひつまぶしです。

和風出汁とともにワサビと刻み海苔、小ネギをセットでご提供いたします。

ひつまぶしとして様々な味わいをお楽しみください。

飛騨牛には安全性を意識し、事前に低温調理にて加熱処理を行っております。

販売予定価格 2,780円^{税込}



6 飛騨牛入り肉うどん(温)

PAの定番かつ人気メニューである肉うどんに、飛騨牛を使用することで岐阜らしさを加えました。

口にするたびに飛騨牛の旨味をしっかりと感じる肉うどんです。出汁には、鰹節・鯖節・煮干・宗田鰹から引かれた出汁を使用しております。

販売予定価格 950円^{税込}



7 各務原キムチカレーライス

定番人気のカレーに、各務原キムチをトッピングすることで岐阜のカラーを加えたメニューです。

創味食品様と共同開発した、当社オリジナルのブレンドカレー。お子様でもお召し上がりいただきやすいようスパイスを抑え、あえて粘りも抑えたサラサラとしたカレーといたしました。

さらに地元名産の各務原人参を、お子様にも抵抗なく召し上がっていただきたいという気持ちから、細かく刻んだ状態でカレーとともに煮込んでおります。

販売予定価格 900円^{税込}



※写真はイメージです