

東日印刷 - TONICHI - の地域開放食堂で 4/8 より「生きくらげフェア」開催

～川口の新聞印刷工場で栽培した初収穫の生きくらげをたっぷりと～

東日印刷株式会社本社ビル（東京都江東区越中島 2-1-30）の一般の方も利用できる社員食堂「スカイビューレストラン・トーニチ」は、4月8日～24日の毎週火曜と木曜、ランチタイムに当社グループ川口工場で栽培した初収穫の【生きくらげフェア】3種を日替わりで開催します。

TONICHIのグループ企業 株式会社毎日新聞首都圏センター（本社：埼玉県川口市、社長：渡邊 雅春）は、2月より生きくらげ栽培に新規参入し、本社工場内に最大5600個の菌床を収納できる最新鋭の生きくらげ栽培庫を建設して栽培を始めました。今回、フェアで提供するのは、無農薬で育てられた希少価値の高い初収穫の国内産生きくらげです。

メニューは「天ぷらの盛り合わせ」「ペペロンチーノ」「野菜たっぷりのタンメン」の3種類。開店は10時半、一日限定50食、特別価格730円（税込）で提供します。どうぞこの機会に、ぶりっぴりの生きくらげを味わいにお越しください。お待ちしております。



春の幸せを一皿に。食堂フェア開催！

生きくらげフェア

川口の新聞印刷工場で栽培した初収穫の生きくらげをお届けします。

期間限定：4月8日～4月24日まで

■ 天ぷらの盛り合わせ（生きくらげのぬた、ご飯、お味噌汁付き）

開催日：8日（火）、17日（木）〈写真左〉

生きくらげを切らずに丸々天ぷらにしました。他にも、海老、かぼちゃ、さつまいも、なす、おくらと充実のメニュー。副菜としてからし酢味噌であえたぬたも一緒に

■ ペペロンチーノ（バゲット、スープ付き）

開催日：10日（木）、22日（火）〈写真中央〉

生きくらげの素材の旨味を味わっていただくため、にんにくと赤唐辛子をきかせたオイルベースのシンプルな味付けに仕上げました

■ 野菜たっぷりのタンメン（焼き餃子、炒飯付き）

開催日：15日（火）、24日（木）〈写真右〉

食堂メニューの中でも人気の高いタンメン。生きくらげをたっぷり入れますので、野菜のシャキシャキ感と生きくらげのプリプリ感をお楽しみください



毎日新聞首都圏センター
川口工場
生きくらげ栽培責任者
多久 幸男