

梅田ランチで産地巡り！旅するおべんとう箱 第1弾 農絆卓恵 茶屋町店にて4/24(水)スタート

～高速バスの荷台を活用！京丹後から産地直送のこだわり食材をお届けします～

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”をテーマにした新たなランチメニューがスタートします。第1弾の旅先は、新緑の京丹後。大阪までの高速バスの荷台を活用した新たな取り組みで、産地の“旬”をお届けします。



京丹後の食材を木箱に詰め込んだ『旅するおべんとう箱 vol.1 新緑の京丹後へ』

山の幸・海の幸に恵まれた食の宝庫 京丹後の食材で彩る新緑のハレの日ランチ

私たちは『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の繋がりを大切にしています。そんな当店ならではの、産地の美食を味わえる、ちょっと豪華な「旅するおべんとう箱」シリーズがスタートします。第1弾となる今回は、京都の最北端に位置する新緑の京丹後へご案内。京丹後は気候風土に恵まれ、四季折々の魚介や野菜・果物が豊富にとれる食の宝庫です。今回はそんな美食の地で、生産者さんが小規模ながらも手塩にかけて作られている食材を2段のおべんとう箱に詰め込みました。

◎旅するおべんとう箱 vol.1 新緑の京丹後へ 3,480円(税込)

- ・京丹後 白杉酒造さんの「食用米で作った日本酒」 又は 空詩土ファームさんの「ブルーベリーソーダ」(ノンアルコール)
 - ・京丹後 上世屋獣肉店さんの「日本鹿のシチュー」
 - ・京丹後 HISAMI KYOTO さんの「ひさみのへしこの炙り焼き」
 - ・京丹後 エチエ農産さんの「干し野菜と鮮魚のカルパッチョ」
 - ・京丹後 和商店さんの「のんばら蒟蒻とホタルイカのディルマヨネーズ」
 - ・京丹後 「筒川そば 長芋のたたきと香味野菜で」
 - ・京丹後 吉浪農園さんの「玄米こしひかり土鍋ご飯」(おかわり自由)
 - ・「知覧碾茶のガトーショコラと瑞穂大納言小豆のデザート」
- 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



<京丹後の特選素材>

◇上世屋獣肉店さんのジビエ

京都北端の丹後半島にある山間集落上世屋。積雪 2m にもなる豪雪地のため植林が少なく、ブナをはじめとする雑木林の豊富な木の実を食べて丸々と育った猪や鹿が多く生息しています。上世屋獣肉店さんでは、狩猟・加工・販売を一貫して行っており、臭みがなく、やわらかくて甘いと料理人にもファンが多い逸品です。今回は鹿のすね肉を煮込み、コク深いシチューに仕上げました。



料理人にもファンが多い上世屋獣肉店さんのジビエ



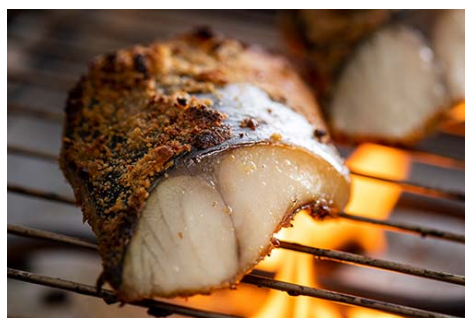
日本鹿のすね肉をコク深いシチューでご提供

◇HISAMI KYOTO さんのへしこ

へしことは、塩漬けた鯖を糠漬けにした伝統的な保存食で、日本海沿岸の地域で昔から愛されている発酵食品の一つです。「ひさみのへしこ」は、京丹後で 70 年以上前から受け継がれる曾祖母の味をひ孫兄弟が引き継ぎ、やわらかくクセのない誰もが食べやすい味へと進化しました。浅漬けならではの塩分控えめで優しくまろやかな味わいを活かし、香ばしく焼き上げました。



HISAMI KYOTO さんの「ひさみのへしこ」



1 度食べたら虜になること間違いなし

地方の食材をもっと身近に 高速バスの荷台を活用した新たな挑戦

地方にはまだまだ知られていない美味しい食材がたくさん眠っています。しかしその多くが消費地に運ぶコストや手段が課題となり、流通させにくい状況にあります。そこで私たちは、丹後海陸交通さんと連携し、高速バスの荷台の空きスペースを活用した商品輸送に挑戦しています。生産者さんに納品していただいた商品を積み込み、京丹後から約 3 時間かけて大阪(阪急三番街)に到着。荷台から商品を受け取り、お店まで運んでいます。物流の 2024 年問題や環境配慮の観点が目されている今、バスの荷台を有効活用した取り組みは、それらの問題の緩和に繋がる一歩だと考えています。今後も全国の作り手さんの自慢の産品を、サステナブルな方法を使いながら多くの方に届けられるよう取り組んでいきます。



京丹後と大阪を往復している高速バスの荷台を活用



産地から届いた商品がお店に並びます

1 階直売所では京丹後の美食を取り揃えたフェアを開催

当施設は2階レストランで食べた食材を1階で購入できる直売所併設型になっています。1階『FOOD BASE CAMP』では4/24(水)～5/21(火)の期間中、京丹後フェアを開催します。有機JAS認定を取得しているエチエ農産さんの野菜や、大正時代からの製法を守り続けている和商店さんの希少なこんにゃく、そして先ほど紹介したひさみのへしこや上世屋獣肉店さんのジビエなど、京丹後からバス便で届いたこだわり食材を販売します。2階レストラン『地産美食の小皿料理』のディナーでは、これらの食材を使った小皿料理をご提供。当店でのお食事やお買い物を通して、ぜひお気に入りの一品を見つけてください。



バス便で産地から直送された京丹後の食材を販売



レストランのディナーでは京丹後の小皿料理に舌鼓

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

定休日：日曜日

【1階直売所 店舗概要】

店名：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：11:30～15:00(L.O.14:00)

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