

Made in OKAYAMA

稲田屋

OKAPAKU 2017

岡山パクチー祭

開催期間：2017.3.15(水)～3.25(土)

【OKAPAKU】とは

岡山県の黄ニラ生産農家の植田輝義さんが手掛けた「マイルドでやさしい味わいのパクチー」です。日本人の口に合うパクチーを…と追及して出会ったのは国内にある品種の中でも栽培が難しいもの。これを種から自家採取し手間を惜しまず育てているそうです。マイルドながらパクチー本来の旨みを感じられる【OKAPAKU】ぜひこの春、稲田屋でその味わいをお楽しみください!!

黄ニラ生産農家
植田輝義さん



●パクチーともやしのナムル風 580円

軽く湯がいたもやしと岡山パクチーに、シンプルあっさりのナムル風味付け。吟醸酒と合わせて香りをお楽しみください。



岡山県産黄ニラ

●パクチーズ（サラダ） 980円

岡山パクチーに、ナチュラルチーズとパルミジャーノチーズ、さらに生レモンをかけて。パクチーが苦手な方にも大好評♪のシンプルサラダです。



●鶏のサルサソース焼き
パクチーのせ 880円

じっくりソテーした鶏のもも肉に、ピリ辛のオリジナルサルサソースがマッチ。つついお酒のすすむ一品です。

※ピリ辛ですので、苦手な方はご注意ください



●パクチーと鹿の
ミニキーマカレー 600円

鳥取県の鹿肉を使ったキーマカレーと岡山パクチーのマリアージュ。カレーのコクが、パクチーの味と香りをより引き立てます。

表記の価格はすべて税込み価格です