

栄養たっぷり“えのきの根元”がステーキな新メニューに！
宮崎県の農家・加藤修一郎さんの育てた
『加藤えのき 月見ステーキ』
10月16日(木)～塚田農場にて提供開始！！

株式会社エー・ピーカンパニー（以下 AP カンパニー／本社：東京都港区／代表：米山久）は、宮崎県宮崎市のえのき茸専門農家・加藤修一郎さんが育てた『加藤えのき』の根元部分をステーキのように丸焼きにした新メニュー「加藤えのき 月見ステーキ」を、2014年10月16日(木)より*地鶏専門居酒屋「宮崎県日南市・日向市 塚田農場」各店にて**提供開始致します。



■栄養たっぷりの根元に注目！
いつもは脇役のえのきが主役級メニューに。

普段えのきを食べる時、根元に近い部分はザックリ切って捨てていませんか？

宮崎県宮崎市でえのき茸を専門に栽培している加藤修一郎さんは、「えのきは長〜く伸びた茎の部分が主役。さらに、根元に近くなればなるほど栄養もあるので食べて欲しい」と話します。

えのきの根元部分は、旨味や糖度、栄養価も高く、実は隠れた優秀部位。焼いて食べると、その繊維質な食感がどことなく帆立に似ていることから、一部では「貝柱」とも呼ばれて親しまれています。今回、APカンパニーではこの“根元部分”に注目。普段の料理では脇役のえのき茸を、ダイナミックな主役級メニューにしてお届け致します。

加藤さんが細部にまでこだわって育てる『加藤えのき』は、噛むと「シャキシャキ！」と音がするほどの抜群の歯ごたえと、7～12度にもなる高い糖度（スイカと同程度）が特徴。分厚く5cmにカットされた『加藤えのき』の切り株の上に、鶏軟骨つくねを重ねてじっくりと丸焼きにし、熱々の鉄板の上から甘辛い特製ソースをかけました。上に乗せた濃厚な卵黄とソースをたっぷり絡めて頬張ると、噛めば噛むほどに『加藤えのき』の奥ゆかしい旨味が広がる一品です。

加藤えのき 月見ステーキ 680円(税抜)

販売期間：2014年10月16日(木)～2015年1月中旬まで*
※提供までにお時間を頂くがございます。



「この部分を使用しています」と話す
えのき農家の加藤修一郎さん



*一部店舗では10月23日(木)からの販売開始となります。

**三軒茶屋店、京急川崎店、稲田堤店、八王子店、立川北口店、高円寺店、綱島店、西葛西店、伊勢崎店、大阪天満店では販売致しません。



■原くんの マキシマムズッキーニ

塚田農場では毎年おなじみとなってきた、原英貴さんが育てる潤いたっぷりのズッキーニ。今回は、こちらも塚田農場御用達のご当地調味料「マキシマム」と出会いました。農薬を最小限に抑え、自然かつ遅く育てられた原くんの熱々ズッキーニフライは、噛むとじゅわ〜っと旨味が溢れ出します。※ヤケド注意

宮崎マキシマム×原くんの
マキシマムズッキーニ
480円(税抜)



■内野水産 サバ子といわ子 盛り合わせ

眼前には海が広がる、宮崎県串間市。地元でも「味が良い」と評判の内野水産の特製ひものは、内野直紀さんと志保子さんご夫婦が作っています。珍しいサバの子供といワシの子供のひものをセットに。七味マヨネーズを付けて頬張れば、噛めば噛むほどに味わいが広がり、焼酎のアテにピッタリな一品です。

宮崎串間 内野水産
サバ子といわ子 盛り合わせ
430円(税抜)



■菅原さんちのジャンボつくぴー

塚田農場で根強い人気を誇る、菅原さん一家が育てる大きなピーマン「ちぐさ」は、その栽培の難しさから宮崎県でも2農家しか栽培していない大変希少な品種。手塩にかけて育てられる菅原さんのちぐさピーマンの美味しさは、子供もハウスで丸かじりする程。肉厚で瑞々しい生のちぐさピーマンの上に、塚田農場特製のカレー鶏軟骨つくねを乗せたビールのおとも。

菅原さんちの
ジャンボつくぴー
680円(税抜)



店舗概要：宮崎県 日南市 塚田農場／宮崎県 日向市 塚田農場（※関西店舗）

「みやざき地頭鶏(じとっこ)」をはじめとした宮崎食材を味わうことが出来る地鶏専門居酒屋。2007年八王子に初出店。現在、宮崎県日南市と日向市に直営の養鶏場を持ち、県内28軒の契約農家と共にみやざき地頭鶏を自社生産。また、県内に地鶏の雛センターや処理・加工センターなども建設し、自社で生産・加工・流通・販売までを手がける「六次産業化」を推し進めている居酒屋です。

2014年10月14日現在の店舗数： 80店舗

運営会社： 株式会社エー・ピーカンパニー (<http://www.apcompany.jp/>)

《 プレスリリースに関するお問い合わせ 》

株式会社エー・ピーカンパニー 広報：大澄いづみ

TEL: 03-6435-8440(代表) 03-6435-8473(直通) / e-mail: i.osumi@apcompany.jp