



福島県と兵庫県を結ぶ

第3弾

福島県産代表と兵庫県産代表の夢のコラボ

～両県のふるさとの味、きつと心やすらぐお品達～

「んまえから食べてくんちえ定食」

御品書き

ホッキ飯

福島県の海で獲れたホッキ貝と兵庫県の猪名川産コシカリの新米で炊き上げた福島県の郷土飯。
調味には兵庫県たつの市のある坪田醤油醸造所さんの「かんろしょうゆ」を使用しております。

メヒカリの甘酢あんかけ

福島県の海、水深200～600Mの深い場所に生息するアオメエリという深海魚の俗称がメヒカリです。目が大きく青緑色に輝いていることからメヒカリの名前が付きました。関西では、市場に出回らない珍しいお魚です。
福島県へ買い付けに行った際に地元の人からメヒカリの唐揚げをおすすめして頂きました。そのメヒカリの唐揚げに甘酢あんをからめた逸品です。

甲南漬&長久保のしそ巻き

兵庫県民なら一度は聞いたことのあるフレーズ「そうなんです♪こうなんです～♪甲南漬♪」でおなじみの創業明治3年の高嶋酒類食品株式会社さんが作る酒処灘の香味豊かな酒粕他をふんだんに使った本格奈良漬が甲南漬です。
福島県のお漬物といえばこれ！長久保のしそ巻き！地元の方からの教えて頂いたふるさとの味として愛され続けるお漬物です。
どうぞ食べ比べをお楽しみ下さい。

アオサとばちのお味噌汁

これも福島県へ買い付けに行った際、地元の人からおすすめ頂いたアオサと兵庫県の名産の一つ「揖保乃糸」の製造過程で麺の端にあたる部分があり、その部分が三味線のばちに似ている所から「ばち」と名付けられました。その「アオサ」と「ばち」の夢のコラボ味噌汁です。