



平成 29 年 9 月 22 日

## 《そば・酒処 みやび》

### “食のみやこ鳥取県”の味覚が期間限定で登場！

JR名古屋駅構内の「そば・酒処 みやび」では、海・山・里の豊かな自然に恵まれた鳥取県の純米酒、とっておきのグルメを10月1日（日）から10月31日（火）まで期間限定で販売いたします。ぜひ、この機会にお召し上がりください。



## イベント詳細

第1弾 鳥取県東部 平成29年10月1日（日）～平成29年10月10日（火）販売時間 17:00～



### ① 利き酒セット 500円

- 日置桜：“醸は農なり”を基本理念に米のうまさを引き出しキレがある。（山根酒造場）
- 諏訪泉：口当たりが優しくかるやかでシャキッとした味わい。（諏訪酒造）
- 瑞 泉：コク、うまみのしっかりした味で辛口ながら濃醇タイプの純米酒。（高田酒造場）



### ② あご竹輪 わさび漬け添え 650円

鳥取県では「あご」と呼ばれているトビウオ。「あご」のすり身で作った竹輪の表面を焼き、硬めの皮には、香ばしさとしっかりとした歯ごたえがあります。



### ③ イカの麴漬け 400円

漁村では昔から保存食として作られており、天日干しの特産スルメイカを糶、なす、しその花、みょうが、しょうがと胡麻や醤油、みりんで漬け込みました。

第2弾 鳥取県中部 平成29年10月11日(水)～平成29年10月20日(金) 販売時間 17:00～



④ 利き酒セット 500円

- 富 玲：米と米こうじだけで造った、辛口でしっかりした味わい。(梅津酒造)
- 鷹 勇：辛口で切れがよく味幅とふくらみがある。(大谷酒造)
- 八 潮：良質の酒造好適米と大山の伏流水から醸し出した辛口でどっしりとした味わい。(中井酒造)



⑤ ながいものかまぼこ 500円

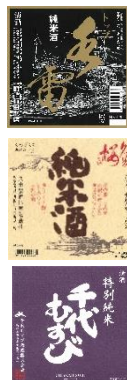
鳥取県特産の新鮮な「砂丘長いも」が生のまま丁寧にかまぼこで包みあげられています。長いものサクサクの食感をお楽しみください。



⑥ とろはたの炙り焼き 750円

鳥取県のハタハタは大きくなるほど脂ののりが良いのが特徴。旬のハタハタを日干して炙りました。

第3弾 鳥取県西部 平成29年10月21日(土)～平成29年10月31日(火) 販売時間 17:00～



⑦ 利き酒セット 500円

- トップ水雷：辛口でどっしりした味。(稲田本店)
- 久 米 桜：清浄な空気、良質な水、寒冷な気候から生み出された飽きのこない素朴な味。(久米桜酒造)
- 千代むすび：滑らかな喉越しと豊かなコク「強力米」特有の酸味がキレをもたらす。(千代むすび酒造)



⑧ 味噌タレあごカツ 450円

あご(トビウオ)のすり身に衣をつけて揚げた「あごカツ」はサクサクとした食感とあごのうまみがあふれ出す鳥取県の代表的なグルメです。



⑨ ベニズワイガニのかにみそ 680円

鮮やかな赤色が特徴のベニズワイガニ。濃厚なコクと独特のうまみがある「かにみそ」をご堪能ください。

## 特典



●期間中、店舗ご利用のお客様で鳥取県産グルメ  
①～⑨の商品をご注文の方、毎日先着 20 名様に  
「カニ風味コンソメスープの素」をプレゼント。

## そのほか、多彩なおいしさのご紹介 \* 期間中終日販売



ねばりっこ

### ●ねばりっこそばとカニ丼 980 円

鳥取県だけで栽培されている「ねばりっこ」の  
とろろそばとベニズワイガニのカニ丼をセットに。  
まさに「みやび」と「鳥取県」がコラボレーション  
した一品です。



### ●砂丘らっきょう 400 円

いわずと知れた鳥取県の特産品です。砂丘地で  
作られるらっきょうは色が白く、シャリシャリと  
した歯ごたえが自慢です。



10月3日(火) 17:00～

### ●たらのフライ・とうふ竹輪 各 280 円

フライにしてもしつこくない「たらのフライ」、木綿とうふと魚のすり身を  
竹輪にした「とうふ竹輪」をみやびの日限定で販売します。

## 【店舗情報】

店舗詳細はホームページをご覧ください

<http://www.jrt-food-service.co.jp/>

以 上

※価格はすべて税込表示となります。

※写真はイメージです。内容は予告なく変更となる場合もございます。

お問合せ先：ジェイアール東海フードサービス㈱ 担当：越智

TEL:052-587-1867 / FAX:052-587-1480

E-mail: ochi@jrt-food-service.co.jp