

ほうきのくに
《伯耆国 大山開山 1300 年祭》

2018 年 5 月 17 日

「食のみやこ鳥取県」美味しいもの巡り開催！

「そば・酒処 みやび」「銀座イタリー亭 JRゲートタワー店」「キッチンなごや」「Curry&Beer Bar WAVE」では、6月20日（水）より『大山開山1300年』を記念して、海・山・里の豊かな自然に恵まれた鳥取県のおきのグルメを期間限定販売。鳥取県の豪華県産品が当たるキャンペーンを実施いたします。

とっておきのグルメ・・・

販売期間 6月20日（水）～7月20日（金）

【名古屋うまいもん通り店舗】

そば・酒処 みやび

●鳥取和牛のしぐれおろし蕎麦とじゃこ飯 1,100 円

醤油ベースの煮汁で甘辛く煮込んだ鳥取和牛を乗せた冷たいお蕎麦。日本海で獲れたちりめんじゃこを使用したじゃこ飯。まさに鳥取づくしの組み合わせをお楽しみください。



●いかげそ竜田揚げ 480 円

ムラサキイカの下足を醤油に漬け込み香ばしく揚げました。イカの旨味と柔らかい食感をお楽しみください。



●漁師風イカ醤油漬け 480 円

鮮度抜群の刺身用のスルメイカを細切りにして、醤油に漬け込みましたマイルドな食べやすい味付けです。



●ちくわ屋のコロッケ 350 円

外はカリッと、中はジューシーかくし味に“一味とうがらし”が入っています。

（純米酒） 各 400 円（半合）

●鷹勇（大谷酒造） 辛口で切れがよく味幅とふくらみがある。

●瑞泉（高田酒造場） コク、うまみのしっかりした味、辛口ながら濃醇タイプ。

●満天星（諏訪酒造） 口当たり優しく、熟成の濃醇辛口。

キッチンなごや

●鳥取和牛の味噌カツ定食 1,600 円

ロースに比べ、脂肪の少ないヘルシーな鳥取和牛のモモ肉をミディアムレアに仕上げました。当店自慢の味噌だれにてお召し上がりください。



Curry&Beer Bar WAVE

●鳥取和牛のカツカレーと砂丘らっきょう 1,280 円

旨味たっぷりのカレーに鳥取和牛の牛カツを乗せました。言わずと知れた鳥取県の特産物「砂丘らっきょう」と一緒にお楽しみください。



【JRゲートタワー店舗】

銀座イタリー亭JRゲートタワー店

●鳥取和牛をじっくり煮込んだ

トマトソースのスパゲッティ 1,680円

鳥取和牛の牛すじを時間をかけて柔らかく煮こみ、相性抜群のトマトソースを絡めて美味しく仕上げました。

「銀座イタリー亭JRゲートタワー店」と「鳥取和牛」がコラボレーションした逸品です。

1日20食限定販売



●鳥取和牛のタリアータ 2,800円

柔らかい肉質の鳥取和牛を使った、イタリアでおなじみの料理です。彩り鮮やかな野菜を飾りました。

(17時より販売)



●大山どりのガーリックオイル焼き 2,260円

鳥取県の銘柄鶏大山どりにニンニクと塩をきかせてシンプルかつ香ばしく焼き上げた逸品です。

(17時より販売)



鳥取県“海の幸”のお料理

鳥取県の漁港に水揚げされた新鮮な海の幸のお料理を提供いたします。

*お料理内容、お値段は従業員にお尋ねください。仕入状況に応じたお料理を提供いたします。

●北条ワイン「砂丘」(赤・白) 780円(グラス)

鳥取県中部に広がる北条砂丘で育った新鮮なぶどうを醸したワイン。渋味と酸味が豊かでバランスの良い味わいの赤と辛口で後味に清涼感の残る白をお楽しみください。

●梨汁サイダー 520円

鳥取県産二十世紀梨ストレート果汁を使用。さわやかな香りと味わい、すっきりとした後味をお楽しみください。

豪華県産品を抽選でプレゼント・・・

キャンペーン期間中に“とっておきのグルメ”を1,000円以上お食事されたお客様に応募はがきを進呈！応募者の中から抽選で鳥取県の豪華県産品を45名様にプレゼント！

- | | |
|---------------------------|-----|
| A賞：鳥取和牛（サーロインA4ランク以上400g） | 5名 |
| B賞：大山ハム詰め合わせ | 20名 |
| C賞：鳥取県産二十世紀梨 | 20名 |

A賞



鳥取和牛

(サーロインA4ランク以上400g)

B賞



大山ハム詰め合わせ

C賞



鳥取県産二十世紀梨

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/>

※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がございます。

お問合せ先：ジェイアール東海フードサービス(株) 担当：越智・中野

TEL:052-587-1867 / FAX:052-587-1480 E-mail:ochi@jrt-food-service.co.jp