

「やんばるは美味しい！」を全国へ！

＜やんばる畑人プロジェクト in 日本橋三越＞

やんばる(沖縄県北部)は、山と海に囲まれ、昔から野菜や果物の産地として有名で、お米、お肉、海産物、塩、砂糖がとれる食材豊かな地域です。これらの恵みにプラス「香辛料」まで自給できたら、オールやんばる産でお客様を「食のおもてなし」でお迎えできるのでは！？という想いから、やんばるの畑人(ハルサー)と飲食店、宿泊施設等が連携してこの取り組みが始まりました。少しでも「やんばるは美味しい」を感じていただけましたら幸いです。

【お食事メニュー】

■やんばるの恵みプレート 1,501 円 <提供: Cookhal/名護市>

やんばる産豚 100%の自家製無添加シャルキュトリーとやんばるは美味しい野菜たちのやんばる尽くしのプレートです。

※パンをご飯に変更できます。

※全ての商品は隣のマルシェコーナーで購入できます。。



■本部牛のタコライス 1,296 円

<提供: Blue Trip/名護市>

沖縄のブランド牛・本部牛を使ったタコライス。本部牛のミンチとやんばるスパイスを使ったサルサソース、ご飯には、沖縄県産の黒米を混ぜたタコライスになります。

テイクアウトも可能です。

【テイクアウト】本部牛のタコライス 972 円

■アゲーのロコモコ丼 1,296 円<提供: カナンスローファーム/東村>

ジューシーな肉汁が最高！自家農場カナンファームで抗生物質を使わずに、放牧でストレスフリーで育ったアゲー豚 100%を使用したロコモコ丼。

自家製のパイナップル BBQ ソースはお肉の味をより引き立てます！やんばる産の温泉卵に、旬の野菜ピクルス付き！

【テイクアウトもどうぞ】



【ドリンクメニュー】

＜ビール＞

名護のクラフトビール「天使のレッドエール」501円 <ヘリオス酒造/名護市>

＜ソフトドリンク＞

本部アセローラスムージー 540円 <Blue Trip/名護市>

自家製ジンジャー 432円 <Blue Trip/名護市>

シークワサーともろみ酢のジュース 432円 <カナンスローファーム/東村>

【デザートメニュー】

塩パインパフェ 972円 <カナンスローファーム/東村>

塩パインアイス 432円 <同上>

カット塩パイン 756円 <同上>

塩パイン青果(マルシェブースで販売中)1,620円 <同上>



＜Pain de Kaito＞ 名護市

やんばる野菜や「やんばるスパイス」を使った大きなパンの量り売りを隣で実施しております。

