

1月15日(水)より
スタート!
1月31日(金)まで

とやま呉西圏域連携事業
呉西圏域ブランド育成事業

エコファーマー
中嶋農園の
小松菜を使用!

化学農薬・化学肥料
不使用!

南砺産

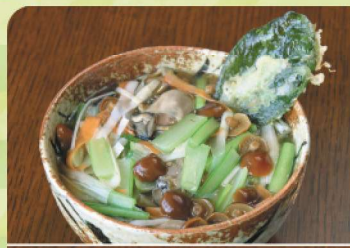
寒さでさらにおいしくなりました!!

冬の小松菜で メニュー饗宴



小松菜とかぶのパパロア
貝の出汁を加えた小松菜のピューレをかぶのパパロアに
かけ、温度差を楽しむ逸品。小松菜のケーキサレ
(塩味のケーキ)を添えています。
ランチ、ディナー全てにセット 5,000円(税込)

薪の音
南砺市野口 140
TEL:0763-62-3255



**小松菜と牡蠣の
あんかけ氷見うどん**
牡蠣をだしで煮たあんかけうどんに生の小松菜を
はなしました。小松菜の歯ごたえと甘み、香りが
感じられる逸品です。
ランチの氷見うどんご購入として提供 1,680円(税込)

桜ヶ池クアガーデン JOHANARE
南砺市立野原東 1514
TEL:0763-62-8181



小松菜と富富富のソルベ
小松菜、りんごのピューレと富山県産ブランド米の
富富富でつくった甘酒を混ぜた芳醇なソルベ
(シャーベット)です。
ディナー全てにセット 6,000円(税込) ~

薪の音
南砺市野口 140
TEL:0763-62-3255



中嶋さんちの小松菜ごはん
小松菜の軸、赤かぶの酢漬けなどをごま油で炒めて
ごはんにかけて、最後に小松菜の葉の千切りを添え
ました。小松菜の様々な食感が楽しめます。
ランチの松花堂セットとして提供 1,680円(税込)

桜ヶ池クアガーデン JOHANARE
南砺市立野原東 1514
TEL:0763-62-8181



**小松菜のだし巻き玉子
小松菜おろし添え**
味付けした小松菜を芯にしただし巻きに小松菜を
混ぜた大根おろしを添えました。白醤油とオリーブ
オイルがアクセントとなっています。
前日まで要予約 770円(税込)

五箇山旬菜工房 いわな
南砺市西赤尾 72-1 道の駅上平ささら館内
TEL:0763-67-3267



**旬魚の小松菜パン粉バター焼き
粒マスタードソース**
小松菜バターをつくり、旬魚のにせ炙り溶かしました。
小松菜の風味がほのかに感じられる逸品です。
ランチでの提供 1,680円(税込)

桜ヶ池クアガーデン JOHANARE
南砺市立野原東 1514
TEL:0763-62-8181



小松菜の巻き寿司
茹でく白醤油と塩で味付けした小松菜の巻き寿司で、
小松菜の甘みと香りが引き立ちます。
前日まで要予約 495円(税込)

五箇山旬菜工房 いわな
南砺市西赤尾 72-1 道の駅上平ささら館内
TEL:0763-67-3267



生小松菜とむぎやポークソテー
むぎやポークのソテーに生の小松菜を添え、フランスの
岩塩でいただきます。紅芯大根、青長大根等の
ソテーもアクセントに添えています。
ディナーコースの一品として提供 5,500円(税込) ~

Au milieu de la vie
南砺市城端 418-5
TEL:0763-62-2733



**小松菜ときのこと玉子の
あんかけそば**
きのこ入りのだしに玉子をとき入れ、仕上げに生の
小松菜をはなしました。シャキシャキ感が楽しめる
あんかけそばです。
前日まで要予約 990円(税込)

五箇山旬菜工房 いわな
南砺市西赤尾 72-1 道の駅上平ささら館内
TEL:0763-67-3267



**小松菜とモッツアレラチーズの
ココット**
生クリームやモッツアレラ、パルメザン等に小松菜の
軸を中心に、細かくした小松菜を乗せ、オーブンで
焼き上げました。
ディナーコースの一品として提供 5,500円(税込) ~

Au milieu de la vie
南砺市城端 418-5
TEL:0763-62-2733



中嶋さんの小松菜、立野原の同じ水で育っている
神田さんの自然米のリゾット、軸のピヨン、葉のチップ
小松菜の軸はピヨンにし、葉はチップにして、白身魚の
低温キュイ(低温で火入れしたもの)を添えました。
ランチ、ディナー全てにセット
ランチ 5,808円 ~ ディナー 7,744円 ~ いずれも(税・サービス料込)

Lensoleiller
南砺市立野原東 1752-3
TEL:0763-62-2977



小松菜ジュース
小松菜と相性抜群のバイナップルをブレンドした
小松菜の濃い味と香りが感じられるジュースです。
ランチでは小サイズで全てにセット
ランチ 2,750円(税込) 単品 550円(税込)

Au milieu de la vie
南砺市城端 418-5
TEL:0763-62-2733

エコファーマーとは? 持続性の高い農法とされる堆肥による土づくり、化学肥料・農薬低減技術を組み合わせる農業生産を行う農業者のこと。
中嶋農園はエコファーマー認定者で、発酵した肥料と堆肥を使用しており、化学農薬は使用していません。

事業に関するお問い合わせ 南砺市ブランド戦略部農林課 TEL:0763-23-2016 (内線 3233)