

鶏、野菜、お米、すべての食材へ。食に携わってくれたすべての方々へ。

今日は、みなさんと一緒に「#塚田農場」「#いただきますキャンペーン」



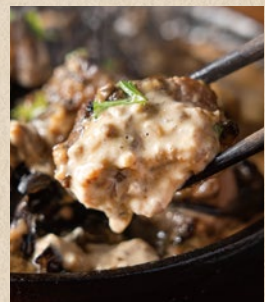
# 秋の地鶏炭火焼

## トリユフ香る

### きのこクリームソース

一、九八〇円

香り豊かな刻みマッシュルーム、歯ごたえのいい黒舞茸、2種のきのこの食感に、隠し味に味噌の旨みと香り高い「umami」so トリユフパウダーを加えた特製のクリームソースをジューッ！地鶏と一緒になつぷり絡めてご堪能下さい！



# 地鶏とマッシュルームのカルパッチョ

一、〇八〇円

パリッと皮目を炙った地鶏たたきと、後味のいい香り豊かなマッシュルームを使用し、季節の贅沢むねみたたきをカルパッチョ風にアレンジしました。  
※当社の冷製地鶏料理は「塩せき熟成ハム製法」により、非加熱食肉製品の規格基準をクリアした製品を使用しています。



# 塚田農場、秋の定番！加藤えのき

## 加藤えのき 月見ステーキ

九八〇円

甘みと歯ごたえギッシリ！  
大きなエノキの切り株に地鶏のつくねを乗っけて、ドーンと丸焼きにし、ジャキジャキと噛めば噛むほどエノキの奥ゆかしい旨みが広がります。ぜひ！



※提供までにお時間がかかる場合がございます。



## 加藤えのき

### ボロネーゼ

八五〇円



牛赤身ひき肉、国産鶏ひき肉、地鶏ももひき肉、たまねぎ、にんじん、セロリを使用し、隠し味に麦みそを混ぜてコクをプラスした店舗仕込みの「特製ボロネーゼ」ソース。加藤えのきの甘さ、食感とベストマッチです◎

# 自家製ごぼうドレッシングのNOJO

八五〇円

具材は宮崎県都城市の新福青果さんのごぼう、熊本県のカワカミ蓮根、国産さつまいも、ルッコラ、セルパチカ、ケール、水菜、鈴かぼちゃなどのお野菜を使用。自家製の「ごぼうドレッシング」で味わう、食感も楽しい季節のサラダです。  
※仕入れ状況により野菜の内容が異なる場合があります。



# 秋の食材 生産者さんご紹介

## 宮崎市『加藤えのき』さん

塚田農場では秋の風物詩となっています。使わずに捨ててしまう事が多かったえのきの株ですが、生産者の加藤修一さんに「えのきの株はホタテに似たシャキシャキとした食感があり、醤油をかけて食べることもあるんです」と教えていただいたことがきっかけとなり、最初にできた商品が「えのき月見ステーキ」です。ぜひご堪能ください！



加藤えのきはオリジナルの栽培ポットで大きく育ちます



「えのきは株もおいしいです」と加藤えのき 加藤 修一 さん



## 岩手県八幡平市『ジオファーム』さん

料理王国100選2024「優秀賞」に選出されました！



馬×地域資源をベースとしたサステナブルな農場を目指しています

岩手県八幡平市は、国内のマッシュルーム産地の中でも一番標高が高いところに位置し、冷涼な環境と乾燥した空気の中で育つからこそ、身の引き締まった歯ごたえのいいマッシュルームが出来上がります。また、岩手山や八幡平からの伏流水がベースとなる湧水「金沢清水」水系の良質な水で栽培する事で、後味のいい香り豊かなマッシュルームに育ちます。

## 熊本県熊本市『カワカミ蓮根』さん

熊本県の川上さんの蓮根。その特徴は「真っ白で甘みが強く、トウモロコシや梨にも似たみずみずしいさわやかな甘み」！他の蓮根にはない旨みと、心地よいサクサク食感も持ち合わせた、からし蓮根で有名な熊本県最大の蓮根専門の生産農家、川上さんが作るこだわりの逸品です。

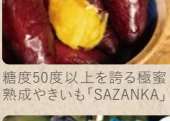


東京オリンピックの選手村にも提供された自産の蓮根

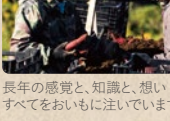


東京ドーム10個分以上の広さで栽培しています

## 宮崎県宮崎市『サザンカ営農組合』さん



糖度50度以上を誇る極蜜熟成やきいも「SAZANKA」



長年の感覚と、知識と、想いをすべてにおいにも注いでいます。

宮崎県宮崎市野田町で育てられる極蜜熟成やきいも「SAZANKA」。残留農薬なしの有機JAS認証堆肥を使用した安心・安全な土壌をベースに、やきいも専用の土壌から開発し、焼き方も感覚ではなく研究を重ね、科学的根拠に基づいて独自の焼き方で焼いています。長年農業を手がけて来た生産者がホンモノを追求した、糖度50度以上の極蜜熟成やきいもです。



# とんこつ

## 旨トロ煮込み

八八〇円

黒糖焼酎、一番橋のこくを加えてお店でコトコト煮込んだ、トロトロの豚軟骨です。



# 鶏焼売

（二個）五八〇円

鶏の旨みを感じながら、蓮根のポリッと、えびのプリッと、食感が楽しい鶏焼売です。



# 佐土原ナスの和風グラタン

八八〇円

とろとろとした食感が特徴の佐土原ナスに、カリッと焼き上がったマカロニがアクセント。コクがありつつ優しい味わいの自家製味噌を使用したベジチマルソースで焼き上げました。

# 【お米のおいしさを引き出す「土鍋ご飯」】

※ご注文をいただいたから炊き上げるため、お時間を頂戴します



## 地鶏そぼろの

# かしわ飯

（二名〜三名様）一、七八〇円

旨みとみずみずしさが特徴の秋田県大湯村の「あきたこまち」を使用。地鶏そぼろの旨みに宮崎県産の大杉椎茸とかつお出汁が染みる、土鍋ならではの炊き立てのおいしさをぜひ味わってください！

# 芋ンブラン

六八〇円

宮崎で長年農業を手がけてきた生産者がホンモノを追求した極蜜熟成やきいも「SAZANKA」を使用。隠し味に芋焼酎「蔵の師魂」の旨みと香りを、季節のデザートです。  
※20歳未満の方、お車を運転される方への提供はいたしません。

