

希少な地方産品と出逢える機会を1回500円のくじ引きで 梅田・茶屋町の直売所 8/21(水)より1周年祭を開催

～こだわりの国産食材が当たるくじや福袋などイベント満載。レストランでは感謝を込めた特別なコースも～

岡山フードサービス株式会社(代表：岡山克巳 本社：大阪市)が手掛ける、日本の生産地と食卓を繋ぐ食の発信基地「農絆卓恵(のうはんたっけい)茶屋町店」にて、1周年を記念したイベントを開催します。1階直売所では初の試みとなる“地産美食のあたりくじ”を販売。2階レストランでは、当店の人気食材を詰め込んだ玉手箱付きの特別コースをご用意します。



産地のこだわり食材が当たる“地産美食のあたりくじ”(1回500円)

「まだ見ぬ地方の名品と出逢う機会をつくりたい」そんな思いから生まれた“地産美食のあたりくじ”

あたりくじに込めた思い

『日本の食を応援する』をコンセプトに、国産食材の魅力を発信している「農絆卓恵」。扱う商品は、スタッフが実際に産地を訪問し、作り手のこだわりや想いを聞いてセレクトしています。しかし、昨年8月29日のオープンから約1年、味や使い方が分からないからとなかなか手に取ってもらえない商品もあることが悩みのタネでした。「一度味わってもらえたら気に入ってもらえるはず…もっと気軽に商品を試せる方法はないか？」そんな発想から生まれたのが“地産美食のあたりくじ”です。1回500円のくじなら、ワクワクしていただきながら、まだ見ぬ商品に出逢う機会にできるのではないかと考えました。



普段買わない商品と出逢う機会にしたいという思いで生まれたあたりくじ

くじにあたるイチオシ商品

景品にはぜひ 1 度試していただきたい当店のイチオシ品をピックアップしました。大当たりには、トップファームさんが手塩に掛けて育てられた「北海道産サロマ和牛のサーロインステーキ」(5,000 円相当)をご用意。その他にも長野県産の果実にこだわり、まるでフルーツを食べているかのような味わいの信州ワタナベさんの「旬ジャム」や、米粉を日本のスタンダードにしたいと尽力されている iicome 合同会社さんの「米粉のパンケーキミックス」など、全 10 種のこだわり食材が当たります。1 回 500 円ではずれなし、直売所で 2,500 円以上購入されたお客様には無料でくじを 1 回引いていただけます。



北海道産サロマ和牛ステーキ



信州ワタナベさんの「旬ジャム」



iicome 合同会社さんの「米粉パンケーキミックス」

<地産美食のあたりくじ概要>

販売期間：2024 年 8 月 21 日(水)~9/7(土)

価格：1 回 500 円(税込) ※お一人様 1 日 1 回まで、限定 100 個。無くなり次第終了

1 階直売所で税込 2,500 円以上購入されたお客様は 1 回無料

シェフが惚れ込んだ名品を玉手箱に詰め込んだ 1 周年記念ディナー

2 階レストランでは、特別なディナーコースをご用意。この 1 年で特に人気だった食材を新たにアレンジして箱に詰め込んだ『地産美食の玉手箱』をお楽しみいただけます。鹿児島島の自社農場で育てたオリジナルブランド鶏「さつま極鶏大摩桜(だいまおう)」や、丁寧な加工が際立つ臭みの少ない美味しさから、料理人のファンも多い上世屋獣肉店さんの鹿ロース肉、直売所の人気商品であるエチエ農産さんの乾燥野菜など、当店ならではの食材を多数使用。このコースを通して、生産者さんの想いも感じていただければ幸いです。また、ワンランク上のコースでは、トップファームさんのサロマ和牛を炭火で焼き上げたステーキをご用意。落ち着いた空間でご家族やご友人との大切なひとときをお楽しみください。



「地産美食の玉手箱」4,500 円(税込)

サロマ和牛炭火焼ステーキ付 6,000 円(税込)

◎ 1 周年記念ディナー「地産美食の玉手箱」4,500 円(税込)

・好きな乾杯ドリンク 1 杯プレゼント(ノンアルコールも可)

・地産美食の玉手箱

① 鹿児島自社農場「さつま極鶏大摩桜のお造り 碾茶を纏わせて」

② エチエ農産「乾燥野菜と本日のお刺身のエスニック風」

③ HISAMI KYOTO「へしこの炙り焼きイチジクのコンポート添え」

④ 和商店「のんばら蒟蒻と瀬戸内のたこ 地からし和え」

⑤ 上世屋獣肉店「日本鹿のロースハムとゴボウのグラッセ」

・メニューブックより好きな小皿料理 4 品

・山形県産 九代米コシヒカリ 土鍋ご飯(おかわり自由)

・知覧碾茶のガトーショコラと本日のデザート 他 全 14 品

日本の農業の重要性を今一度見直したい。広がり続ける食の絆

毎日食べている食事が、当たり前でなくなる日が来るかもしれない…私たちは長年レストラン向けの食材卸として食に携わる中で、日本の食料自給率低下や農家の高齢化など、様々な問題を目の当たりにしてきました。これらの課題を解決するためにも、日本の農業の大切さを今一度見直し、各地で頑張る生産者さんの魅力を紹介し、メニューに活かし、食べて支える場を作りたい。その小さな一歩としてオープンした農絆卓恵が、このたび 1 周年を迎えます。我々の考えに賛同くださる方も増え、複数の自治体とのコラボレーションも実現しています。これからも全国で頑張る生産者さんの応援団として各地の産品を取り揃え、日本の食の豊かさと美味しさを発信し続けます。



鹿児島県の自社農場では柑橘や山椒にも挑戦中



生産者さんを訪問し収穫体験をすることも

農絆卓恵(のうはんたっけい) 茶屋町店について

住所：〒530-0013 大阪市北区茶屋町 2-25 農絆卓恵ビル

アクセス：阪急「大阪梅田」駅 茶屋町口より徒歩約 3 分、JR「大阪」駅より徒歩約 5 分、「ZARA」横の小路沿い

定休日：日曜日

HP：<https://www.nouhantakkei.com/>

【1 階直売所 店舗概要】

店名：農絆卓恵 FOOD BASE CAMP

電話番号：06-6690-8877

営業時間：10:00～20:00

Instagram：https://www.instagram.com/food_base_camp



【2 階レストラン 店舗概要】

店名：農絆卓恵 地産美食の小皿料理

電話番号：06-6690-8878(ご予約はお電話またはネットから)

ランチ営業時間：11:30～/13:30～(2 部制)

ディナー営業時間：17:00～22:00(L.O.21:00)

2F レストラン席数：49 席(カウンター15 席/テーブル 26 席/個室 1 室 8 席)

Instagram：https://www.instagram.com/chisan_bishoku



報道関係の方からのお問い合わせ先

広報担当：営業企画 松岡/清水 MAIL：kikaku@okayamafs.com

TEL：06-6695-2171 (営業企画直通) H.PHONE：080-3796-4689