

熊本ふれんずコラボレーションメニュー



熊本ふれんず
Kumamoto friends



Cosme Kitchen
Adaptation

Cosme Kitchen Adaptationでは、まずは熊本の豊富な食資源の素晴らしさやその魅力を発信し、「熊本に行きたい」、「熊本の食品をもっと食べたい」という“熊本ファン”を増やし熊本の魅力に興味を持っていただく、その活動に貢献できれば幸いです。

ORGANIC VEGETABLES & SOY MEAT YELLOW GAPAO RICE

ちくよう
有機筑陽なすとソイミートのサマーイエローガパオライス

1,480 yen(税別) アレルギー／
小麦 大豆 卵 イカ 鶏肉



高たんぱく・低脂肪
ダイエット

Diet

有機筑陽なす、甘とうがらし、バジル、パクチーに、ジューシーなソイミートを使用した、Adaptation風ガパオライス。アンチエイジングに効果的なターメリックで夏らしいイエローカラーに仕上げた食欲そそる一品です。

熊本産食材：有機筑陽なす、とうがらし

“UMAKA” CHICKEN & SEASONAL VEGETABLES OPEN SANDWICH

（北欧風オープンサンドイッチ）
うまか赤鶏と彩り夏野菜のスモーフロー

1,480 yen(税別) アレルギー／
小麦 大豆 卵 鶏肉 オレンジ



栄養豊富
ヘルシー

Healthy

天然酵母のライ麦カンパニーの上に「肥後のうまか赤鶏」と新鮮な熊本野菜をたっぷりと添えた北欧風オープンサンドイッチ。自家製のタルタルと豆乳のカッテージチーズに有機みかんジュースのピネグレットソースでヘルシーに仕上げています。

熊本産食材：うまか赤鶏、トマト、ラディッシュ、ルッコラ、きゅうり、有機みかんジュース

FRESH TOMATO & WATERMELON RED CAPPELINI

フレッシュトマトとスイカのガスパチョ
真っ赤な冷製カペリーニ

1,580 yen(税別) アレルギー／
小麦



むくみスッキリ
デトックス

Detox



熊本の太陽をたっぷり浴びた真っ赤なトマトとスイカのスパイシーで酸味のある爽やかな夏のスペシャル冷製パスタ。抗酸化作用を持つリコピンや、むくみ改善効果が期待できるシトルリン、紫外線対策のビタミンCなど、この時期には嬉しい食材の組み合わせが魅力です。

熊本産食材：トマト、スイカ

ORGANIC FRESH GREEN SMOOTHIE “GREEN BREEZE”

有機小松菜のスムージー
“グリーンブリーズ”

980 yen(税別) アレルギー／
バナナ キウイ



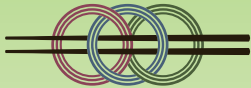
ビタミンC&UV対策
ビューティ

Beauty

ビタミン豊富な小松菜とパイナップル、キウイ、季節の柑橘、バナナ、ミントに、スーパーフードのヘンプシードナッツを散らした美容に嬉しいスッキリ爽やかなスペシャルグリーンスムージーです。

熊本産食材：小松菜

熊本ふれんずとは？



熊本ふれんず
Kumamoto friends

2017年9月、熊本市が食の復興支援プロモーション事業の取組みの一つとしてスタートしたプロジェクト。題して、「熊本ふれんずプロジェクト」。
これは、熊本を友だちのように見守ってくれている食関連事業者を「熊本ふれんず」と位置づけ、その皆様とともに、「食」を通して、ともに震災からの創造的復興を進めていくという熊本市の取り組みです。

熊本ふれんず URL <http://sanpin.jp/about/index.html> 熊本市観光情報 URL <https://kumamoto-guide.jp/>

Cosme Kitchen Adaptation Director's Voice



Cosme Kitchen Adaptation が所属するマッシュグループでは、過去に2度、東北や九州、鳥取への復興支援として「マッシュパークプロジェクト」を実施いたしました。その際に感じた思いや、目にした笑顔を今度は Adaptation らしく、コラボレーションという形で、再び熊本の豊富な食資源の美味しさやその魅力を発信出来ればと考え、今回の企画を決めました。この「熊本ふれんず」とのコラボレーションを通し「熊本に行きたい」、「熊本のもの食べたい」という“熊本ファン”を増やし、地元事業者様、生産者様のお力に少しでも貢献できればと思っています。

Cosme Kitchen Adaptation がおすすめする

熊本食材 もっと知りたい!!



全メニューに使用

～肥後やまと会のおいしい野菜～

■環境にやさしい野菜づくり

有機農業発祥の地である山都町で、土づくりから、栽培・管理、収穫まで各生産者がそれぞれにこだわりを持って栽培しています。

■おいしさのひみつ

冷涼な気候、寒暖の差による野菜の旨味、豊かな水とミネラル豊富な土壌、生産者の愛情です。

■永続する農業

豊かな自然環境を守り、有機農業を継承することで、次世代の子どもたちの食の安全を守ります。



北欧風サンドイッチ “スモーブロー”に使用

～うまかチキン～

熊本県産ブランド銘柄鶏「肥後のうまか赤鶏」は、過去の最優秀賞受賞銘柄鶏を集めた2015年第11回「地鶏・銘柄鶏食味コンテストグランドチャンピオン大会」にて食肉産業展実行委員会特別賞を受賞しました！

【特徴】

他の鶏肉と比べ赤身が濃く引き締まった肉質、しっかりとした弾力ある歯ごたえ、コクがあり懐かしい昔ながらの風味、料理の時、アクが出にくく脂のべたつきが少ない。

【飼育管理】

通常の若どりに比べ飼育羽数をゆったりにして（1坪あたり45羽飼育）低ストレス飼育でのびのびと育てています。

◎飼育期間：65日～75日飼育処理・加工（ISO22000認定取得工場）熊本県食肉衛生検査所検査済の処理・加工場にて、検査員立会いのもと、徹底した安全衛生管理のなかで処理・加工しております。

熊本チキン URL

<http://www.kumamoto-chicken.co.jp/index>

北欧風サンドイッチ “スモーブロー”に使用

～肥後あゆみの会みかんジュース～

肥後あゆみの会は、自然に逆らわない、「自家製ぼかし肥料」と、タケノコや山菜などから抽出した天然エキス「天恵緑汁」を使った澤村流環境保全型農業と有機栽培で農作物を育てています。

今回ソースに使用している有機 JAS みかんジュースは皮ごと丸しぼりしています。みかんの皮は、栄養価が高く、古くから「陳皮」として、漢方薬の材料として用いられています。

また、芳香成分も含まれていることから「皮ごとまるしぼり」製法で作られた有機みかんジュースは、香り豊かでみかんのおいさと栄養を最大限にお楽しみ頂けます。



肥後あゆみの会オンラインショップ
<http://higoayumi.cart.fc2.com/>

