

西播磨プレミアムランチ

概要 西播磨地域の農産物や農産加工品などの食材や食文化の良さを発信し、盛り上げるために、西播磨管内の人気飲食店3店舗と西播磨フードセレクションがコラボし、1日限定の特別なランチの提供と、ランチメニューの一部を特別に提供する西播磨プレミアムキャンペーンを実施する。

【西播磨管内の人気飲食店3店舗】

割烹 森重（割烹、太子町）

菓子の樹（洋菓子店、太子町）

SATURDAY SUN（カフェ、たつの市）

【1日限定プレミアムランチ】

日時 令和5年11月7日（火）

受付（開場）11：15～ スタート11：30～

場所 割烹 森重（兵庫県揖保郡太子町蓮常寺351-1）

メニュー コースメニュー（前菜、スープ、サラダ、メイン、ご飯物、デザート）

金額 ひとり5,500円 ※お土産付

定員 30名程度

予約方法 森重 Instagram（アカウント名 morishige.1158）から DM にて

予約開始10月9日 19時～ 先着

森重 InstagramURL <https://www.instagram.com/morishige.1158/>

【西播磨プレミアムキャンペーン】

割烹 森重（太子町蓮常寺351-1）

期間 令和5年11月10日（金）～11月26日（日） ※2日前要予約

メニュー 宍粟牛味くらべ（使用食材：宍粟牛、太子みそ、龍野淡紫）

菓子の樹（太子町東保517-3 太子コーポ）

期間 令和5年11月10日（金）～11月30日（木） ※予約不要

メニュー プティガトー（使用食材：バジルペースト、柚子、紫蘇）

播欧菓～太子みそマドレーヌ（使用食材：太子みそ）

SATURDAY SUN（たつの市龍野町富永 赤とんぼ文化ホール内）

期間 令和5年11月1日（水）～11月30日（木） ※予約不要

ランチタイム11時30分～14時

メニュー サンドイッチランチ注文で西播磨産野菜を使用したサラダ（ミニサイズ）
サラダ（使用食材：山椒こうじ、ゆずみそポン!）

【注目ポイント① 西播磨フードセレクション コラボ食材】

担当店舗	割烹 森重	菓子の樹	SATURDAY SUN
受賞食品(生産者)	龍野淡紫(末廣醤油 2013 銀賞)、太子みそ(太子加工 2015 金賞)、もちもち玄米シート(あか穂のみのり 2013 グランプリ)	太子みそ(太子加工 2015 金賞)、バジルペーストカップ(ささ宮農 2015 金賞)、ゆずジュース(小河ゆず栽培組合加工部 関連商品)	山椒こうじ(太子加工 2019 金賞)、ゆずみそポン!(県立相生産業高等学校広報部ティピラス 2020 金賞)

【注目ポイント② 西播磨の若手農家(たつの赤とんぼクラブ、MettFarm+)が作る農産物】

【注目ポイント③ 提供する料理のストーリーをより伝えるため、プロの写真家(薬師山写真館)が演出をプロデュース】

