

おいしいひだかの特製ランチ

Tonekko  
Lunch

# とねっこランチ

日高町門別地区で有機栽培している日高町産の「ひげにんにく」を使用した新メニューを1,000円以内でご提供しています。

ひげにんにくその他、豊富な日高町地場産品（軟白ねぎ、椎茸、もやし、タコ、ツブ等）を使用した、和食・洋食・ラーメン等バラエティ豊かなメニューが揃っています。

今回は4件のレポートをご紹介します。

## 「ひげにんにく定食」(wa.T 沙羅)

「沙羅」さんのひげにんにくランチはひげにんにくの天ぷらがメインの定食。ひげにんにく自体の甘みがすごくサツとしかあげていないのにとっても柔らかいです。衣はサクサクしてて揚げたてが食べられるのも嬉しいですね。天ぷらはその他竹輪、ごぼうのかき揚げ、いか(またはタコ)など盛りだくさんでした。小鉢も3つついていて日替わりなので毎日ランチを食べに行っても飽きないです。

栄養バランスを考えながらメニューを考えているそうなので一人暮らしの方には特におすすめです！

食後にコーヒーをいただきましたが、こちらも店長さんのこだわりがいっぱいでした。カップは店長さん手作りの和モダンなデザイン。コーヒーも昔ながらの入れ方を学んで習得した本格的な味わいでした。



## 「ひげにんにくと時鮭ランチ」(味処 西陣)

「西陣」のランチは、ひげニンニクと軟白ねぎの天ぷら、ひげニンニクともやしの野菜炒め、時鮭の塩焼き、タコとつぶの刺身などが付いてお得感のあるボリューム満点のランチです。

ひげニンニクは、スーパーの店先でよく見かけるニンニクと比べると、臭いはそれほど気にならず、天ぷらではホクホクとして甘みがあり、しっとりとして甘みのある軟白ねぎの天ぷらとのコンビも絶妙で食べやすかったです。

時鮭の塩焼きもちょうどいい塩味で美味しく、女性や年配の方にもおすすめできるバランスのとれた和食のランチです。

今回の9店舗が実施している「とねっこランチ」は、バラエティーに富んだメニューが提供されスタンプラリーもやっているので、すべてのお店でランチを食べてスタンプを集めたいと思います。



## 「タコとひげにんにくのナポリタン& 椎茸と軟白ネギのスープセット」(ありす・かふえ)

こちらのランチセットは、ナポリタンだけではなく、サラダ、スープ、ヨーグルトもついています。メイン以外にもセットがついて、デザートまでしっかり食べられるのがうれしいですね！

メインのナポリタンは、ケチャップの甘酸っぱさが懐かしいお味です。

ピーマン、玉ねぎなど定番の具材はもちろん、日高町特産のタコやひげにんにくも入っています。タコはたくさん入っていて、食べごたえバツグンです。ひげにんにくは、まるごとゴロっと入っています。においが気になるところですが、実際に食べてみるとまったく気にならないです！お仕事の日のお昼休みに食べても大丈夫ですよ！

スープは特産のしいたけを使っています。シンプルながらもしいたけの風味が引き立つスープです。

このセットでお腹いっぱいになれます！まだ一度も「ありす・かふえ」でご飯を食べたことがない方も、この機会にぜひ足を運んでみてください！



## 「ひげにんにく入りハンバーグランチ」(グリル しな川)

ひげにんにく入りハンバーグですが、調理の最中から、にんにくの良い香りが漂い、また、鉄板の上でハンバーグが焼ける音が聞こえてきて、料理がでてくるのが待ち遠しく思いました。

でてきた料理をいただくと、香ばしさを感じる焼き色のついたハンバーグに、甘めのソースがかかっており、これだけでもついつい食べ過ぎてしまう味でした。

そこに、まるごと添えてあるひげにんにくをハンバーグとともに口に運ぶと、

にんにくが持つ香りがよく生きており、他のハンバーグが物足りなく思えてくるぐらい印象の強い味でした。

是非、皆さんにも、「グリルしな川」さんに足を運んでいただき、ランチを食べていただければと思います。



11月1日からスタートしたとねっこランチ、現在スタンプラリーも実施中です！  
対象の9店舗をすべて制覇した方に抽選で協賛加盟店で使える食事券をプレゼントします。

期間は3月末までとなっておりますのでぜひこちらもチャレンジしてみてください！！

【お問い合わせ】日高町地場産品推進協議会(事務局:日高町観光・競馬振興室) 電話 01456-2-6031