

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。

今回も先月に引き続き4件のレポートをご紹介します。なお、各店舗の情報は広報11月号29ページに掲載していますのでご覧ください。

「ひげにんにくのオムバーグ」(小径café)

「小径café」のランチは、ビーフハンバーグにオムレツをのせ、門別特産のひげにんにくと軟白ねぎのバターしょうゆソースをかけて門別特産のホクモウもやしを添えたものとライスが一皿になったオムバーグにスープがついたセットになっています。

オムバーグは、お肉がジューシーで食べごたえあり門別特産のもやしのシャキシャキとした食感も良く、バターしょうゆの和風なソースがハンバーグやライスとの相性抜群でご飯のすすむ一品です。

門別特産のひげにんにくがひとつ丸ごと入っていて、お昼に食べるにはおいが気になりますが、実際に食べてみるとあとに残るにおいがなく、時間が経ってもおいがしないためランチで食べても大丈夫です。セットのスープはその時々で違うため、一度食べたことがある方も日によっては違うスープが楽しめます。

門別特産の食材を使った「小径café」のランチをぜひ一度食べてみてください。



「日高ちゃんぽん麺」(レストランエポナ)

今日のお昼は「レストランエポナ」さんの日高ちゃんぽん麺を頂きました。

スープは豚骨ベースのあっさりとした醤油味で、「いろいろな物を混ぜること、または混ぜたもの」をあらわす「ちゃんぽん」の由来どおり、日高町特産のひげにんにく、軟白ネギ、もやし、きのこをふんだんにもりつけ、日高昆布をねりこんだ自家製麺もスープとよくからみあい、どんぶり一杯がオール日高であふれていました。

ランチ前はニンニクのおいが心配でしたが、普通のニンニクよりにおいが少なく、ランチで食べても気にならないと思います。



「ひげにんにくのアヒージョ」(Bakery&Cafe勇輪)

先日、富川東にオープンした「Bakery&Cafe勇輪」におじゃましました。ランチの時間帯ということもあり、たくさんのお客さんで賑わっていました。

店内に入ると、まず目についたのはさまざまな種類のパンです。

カウンター席から見えるキッチンで作られているようで、焼きたてをたのしめます。その場で他の料理とあわせても、持ち帰りもできます。

今回はランチセットのひげにんにくのアヒージョをいただきました。日高産のタコとツブが使われていて、とてもおいしかったです。セットのパンは外はカリカリ、中はもっちりとしていました。

このパンはおかわり自由だったので、とてもお得だなと思いました。にんにくが使われているのに、食後においが全く気になりませんでした。

お店では小さいお子様用のイスも置いてあり、子連れの方でも安心だと感じました。



「本格インド・ネパールカレーの

ひげにんにくカレーセット」(ルンビニフードカフェ)

日高特産のひげにんにくを使用したカレー。

ルーの中には椎茸、鶏肉、トマトがゴロゴロ入っており、食べ応えも十分あります。ひげにんにくはカレーの上に素揚げをして乗っており、ホクホクとした食感で美味しかったです。

付け合わせのもやしと軟白ネギのソテーは柔らかく箸休めとしてちょうどいいのでは。

地元の食材を使用していますので、安心して嬉しいですね。

ナンが出てきますが、これがビックリするほど大きい！厚みのあるところはモチリとし、薄めのところはカリッとしていてとても美味しいです。

カレーの辛さは1～10段階まであり、ご自分の好みに合わせて調整もできます。

また、少額プラスすれば、ナンをサフランライスに変更したり、カレーを増量したりする事も出来ます。



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