

南さつま長命草や砂丘らっきょうなど南さつまとの自慢の味を山形屋食堂からお届けいたします。

# 南さつまとの味だより

6月8日(月)～30日(火)

ふるさとレストラン「山形屋食堂」は「地のもの」食材を使ったメニュー提案をして参ります。  
※南さつま産以外の食材も使用いたしております。



やましょくん  
©studio pekepeke



## 南さつま 松花堂 税込1,380円

天ぷら(キス・砂丘らっきょう・南さつま長命草と加世田のかぼちゃかき揚げ)、刺身(ヒラマサ・たかえび・甲イカ)、酢の物(南蛮漬・薩摩甘照トマト) 南さつま長命草油そうめん、ご飯、味噌汁

特定原材料(小麦、卵、乳、そば、海老)



## 南さつま 海鮮丼 税込1,260円

税込1,260円

海鮮丼(ヒラマサ・たかえび・甲イカ・薩摩甘照トマト・加世田のかぼちゃ)、貝汁

特定原材料(小麦、乳、海老)



南さつま 完熟きんかん黄金丸を使用

## きんかんかき氷

税込590円



## 南さつま産カマスと加世田のかぼちゃフライ 砂丘らっきょう入りタルタル添え

税込1,180円

ライス、スープ付

特定原材料(小麦、卵、乳)

## 南さつま中華セット

税込1,280円

前菜(たかえび・砂丘らっきょう酢味噌・加世田のかぼちゃ煮) イサキから揚げ油淋ソース、南さつま長命草春巻き、南さつま長命草ソーメンザージャン餃かけ、ライス、スープ

特定原材料(小麦、卵、乳、そば、海老)



※当店のお米は、国内産を使用いたしております。  
※食物アレルギーがご心配なお客様は、係員にお申し付けくださいませ。  
※器や食材等、市場の都合により料理内容、盛り付けが変わることがあります。  
※表示価格には消費税が含まれております。



ふるさとレストラン  
山形屋食堂  
YAMAKATAYA SHOKUDOU

# 南さつまの味だより

6月8日(月)～30日(火)

ふるさとレストラン「山形屋食堂」は「地のもの」食材を使ったメニュー提案をして参ります。



南さつま松花堂 税込1,380円  
 天ぷら(揚げ物)の具材は、地元産の新鮮な食材を使用し、揚げ油は、地元産の菜種油を使用しています。  
 別添(1)は、南さつま産の新鮮な食材を使用した「南さつま産の新鮮な食材を使用した」です。  
 南さつま産の新鮮な食材を使用した「南さつま産の新鮮な食材を使用した」です。  
 特定原材料(小麦、卵、乳、そば、海苔)



## 魅力



ふるさとレストラン  
**山形屋食堂**  
 YAMAKATAYA SHOKUDOU



日本フードコーディネーター協会認定  
 1級フードコーディネーター  
 杉水流直子氏

南さつま市といえば、どんな美味しいものを思い浮かべますか？  
 海も山もあり風光明媚な南さつま市。県外はもちろん海外のお客様にも人気のスポットです。この地で有名な食材といえば「砂丘らっきょう」と「加世田のかぼちゃ」。聞いたことがある方も多いと思います。吹上浜の松林を挟んで広がる広大な砂丘らっきょう畑。今の時期に何うと、サラサラとした砂地でふっくらとした砂丘らっきょうを収穫している姿を見ることが出来ます。加世田のかぼちゃは大きくて甘みがあるのが特徴。煮物や天ぷらにすると、そのホクホク感を楽しめます。  
 他にもここ近年で全国的に知名度を上げている健康野菜があります。その名も「南さつま長命草」。この長命草を南さつまでは薬野菜として流通させているとブランドینگに取り組んでいます。  
 それから糖度の高さと多くの別物と誰かが認める、清水場樹園の完熟きんかん「黄金丸」、LEDで育苗し、塩水で高糖度に育て上げるフルーツトマト「薩摩甘照(さつまあまてらす)」など、一口食べて思わず唸る美味しさの食材も料理やスイーツで提供します。  
 最後に南さつまの海の幸。ヒラマサやイサキ、水イカ、たかえびなど。獲れたての美味しい魚介を、地元のヤマチョウさんが直接配達してくださるようになりました！いつ行っても綺麗なお刺身を中心に美味しいお魚が並んでいるヤマチョウさん。地元の方から定評がある鮮魚店です。  
 和食・洋食・中華の幅広いメニューで、ぜひ南さつまの美味しさを味わってくださいね。