

島田さくらめし・焙炉上げ

◆ お披露目会・試食会 出品料理一覧 ◆



■ 桜めし稲荷ロール

さくらめしを桜色に染めた稲荷の皮で巻きました。見た目も明るく食べやすい一口サイズのさくらめしです。こはんのしよっぱさと稲荷の甘さがベストマッチ。

■ 桜めしホイロ御膳

桜めしライスコロッケや、桜めし煎べいなど12品目の彩も豊かな桜めしホイロ御膳。少しずつ桜めしのアイデア料理を楽しめる御膳になっています。



和座こまつ

📍住所：島田市幸町17-4

☎TEL：0547-37-3681

島田さくらめし・焙炉上げ

◆ お披露目会・試食会 出品料理一覧 ◆



■ 桜めしパイの包み焼茶クリームソース添え

さくらめしと具材を合わせ、パイシートで包み、焼き上げました。和と洋の融合した若者に受け入れられやすい料理です。島田のお茶を使用したソースも味を引き立てます。

■ 桜・さくら重

さくらめしに、大井川産の桜えび、島田市川根産の椎茸・こんにゃく、ゴボウ、かんぴょう、卵を彩り良く盛り付けました。行楽のお弁当等に、島田の食材の良さを十分に味わっていただけます。



割烹 三三九

📍住所：島田市本通6丁目6031

☎TEL：0547-36-9928



■ さくらめしとじゃこの焼おにぎり茶漬け

出汁と島田産の碾茶(てんちゃ)という市場に流通しない特別なお茶を使用し、さくらめしとじゃこの焼おにぎりを茶漬けに仕上げました。

■ さくらめしとじゃこの焼おにぎり

駿河産のじゃこことオール島田のさくらめしを、クリームチーズ入の焼おにぎりに仕上げてあります。



磯藤

📍住所：島田市大井町2-4

☎TEL：0547-35-0225



■ さくらめしごぼんだ

「ごぼんだ」とは、パンの中身がおにぎりという、かりんオリジナルのパンです。さくらめしごぼんだは、しいたけ煮と紅生姜をアクセントに桜の花をのせた、ご当地ごぼんだです。

■ さくら膳(さくらめしオムライス)

濃い目に炊いたさくらめしとだし巻き卵の卵液で作ったオムライスと野菜の小皿が数品のった御膳です。



ごはんcafe かりん

📍住所：島市中溝町1632-9

☎TEL：0547-36-7711