

# 4月からはさらにご当地感満載の ランチやイベントが盛り沢山！ 月間ご当地まつりは大分県竹田市！

# ちよだ いちば

2019年4月第14号

## 月間 ご当地特産品

特産品の椎茸を使った佃煮5種

**豊後牛と椎茸のしぐれ煮、おふくろ煮、  
椎茸こんぶ、ぴりから椎茸、椎茸ちりめん**  
各756円

青とうがらしとカボスの皮を一緒に練り込んだ辛味の効いた菜味

**かぼすこしょう** 480円

梅酢につけた赤いチョロギは地域の伝統食

**チョロギ(長老喜)** 600円

1903年に竹田市に持ち込まれて栽培が始まり、現在は日本唯一の産地

**サフラン** 100円/1,100円/3,000円(0.1g/1g/3g)

**乾燥しいたけ(どんこ・こうしん)** 1,296円(100g)

**乾燥キクラゲ** 350円/1,000円(20g/70g) **かぼす果汁** 600円

(180ml) **コーンスープの素(すごあまこ〜ん)** 300円

## 月間 ご当地イベント

**竹田市のちよい飲み！**

2019年4月19日(金) 19:00~20:30

参加費:2,000円(税込)

## ~いちばの逸品~

日本各地の生産者たちの「伝えたい味」をご紹介します！

愛媛県南予地方の郷土食であるじゃこ天。

原材料や製法にこだわった愛媛県八幡浜市の

「くずし鳥津」さんのじゃこ天が**毎月第一月曜**

に数量限定で入荷いたします。



## ちよだいちばとは？

ちよだいちばは、日本全国市町村の知られざる逸品が集まる日本最小級のアンテナショップ。作り手の顔が見える野菜や果物、こだわりの特産品が盛りだくさん。まだ知られていない地域の魅力が詰まったニッポンの「道の駅」です！宝探し気分でお楽しみください！

住所: 東京都千代田区神田錦町2-7-14

竹橋駅3b出口より徒歩5分

神保町駅A9出口より徒歩8分

小川町駅B7出口より徒歩10分

電話: 03-5577-3846

営業時間: 11:30~18:00(土・日・祝日休み)

詳しくはホームページまたはFacebookをご覧ください。

HP: [www.chiyodaichiba.com/](http://www.chiyodaichiba.com/)

Facebookページ「毎日たのしいちよだいちば」で検索！

## 月間 ご当地メシ友

ご飯のお供やおにぎり、野菜につけても美味しい！

**味噌(山椒、にんにく、蒟の薑)** 各600円

紫蘇の実を塩漬けは竹田地方の伝統食材

**紫蘇の実** 760円

**豊後きのこ牛丼** 550円 **豊後きのこカレー** 350円

**山の出汁茶漬け** 648円 **味噌玉** 600円

## 月間 ご当地おやつ

竹田産の甘藷を使ったお菓子

**難攻不落 岡城ぽてと(プレーン、シナモン)**

**かぼすドリンクCサワー** 180円 **各200円**

**つぶらなかぼす、つぶらなぶどう、つぶらなゆず** 150円

## 月間 ご当地銘酒 & つまみ

九州の中でも寒冷地という気候を生かした日本酒の伝統的自然仕込み

**千羽鶴** 1,200円/1,500円(500ml/720ml)

ドイツ姉妹都市からの直輸入のワイン！

**シュペートブルグンダー** 2,200円(720ml)

**ミュラー・トゥルガウ** 2,000円(720ml)

久住高原で健康的に育った赤鶏を使い、天日塩にこだわり旨味を引き出した一品

**赤鶏炙り焼き/赤鶏炭火焼き** 500円/550円(130g/120g)

## 月間ご当地食堂

ちよだいちばのランチがさらにご当地感をアップして『月間ご当地食堂』として一新いたしました。月間ご当地まつり地域を中心に、毎月様々な市町村の「食」を心をこめて製造・販売いたします。メニューは「月間ご当地カレー」「月間ご当地茶漬け」「いちばの旬の日替わり」の3種類。お米は月間ご当地まつり地域のお米を使用します。【販売時間】11:30~13:30 ※テイクアウトも可能です。

4月の月間ご当地米は大分県竹田市産の「**竹田名水米**」を使用します！



### ご当地茶漬け

竹田市の特産品しいたけの旨味を活かしたお出汁で頂くお茶漬けです。



### ご当地カレー

プリっとした椎茸がたっぷり豊後きのこカレーと豊後牛がゴロゴロ入った肉屋のまかないカレーの2種類です。



### 旬の日替り

ご当地食材や旬の野菜を使った日替りランチです。

