

# 霧島 塚田「旬のおすすめ」



## 豚巻きオクラの炭火焼 五八〇円 (税別)

今年も登場！鹿兒島県指宿市の湯ノ口さんが育てるオクラは、  
「シャキシャキで粘り強く濃厚な味わい、ジユワツと旨みが溢れます」



燻製風味の黒さつま鶏のささみと  
シャキシャキ水菜がベストマッチなおつまみサラダ

## 燻製ささみと 水菜シーザーサラダ 五八〇円 (税別)



鹿屋市の「ぐるめ畑の小川さん」が育てる  
水菜のおいしさの秘密は、土造りにあり、  
手間暇をかけた畑の土は  
フカフカとして栄養に満ちています。  
ぐるめ畑 小川千昭さん



## 塚田流酒肴 三銘品



ササミ  
たたきの  
梅かつお和え  
五八〇円 (税別)

さっぱりと、  
梅とささみで和えました。  
大葉と一緒に海苔で  
まいてどうぞ！

## 長芋と胡瓜 の梅和え 四八〇円 (税別)



ミョウガと大葉がさわやかな、  
これぞ大人の箸休めな一品です。

## ニラ釜玉 四六〇円 (税別)



ニラのおひたしも  
塚田流だところなります。  
よく和えて召し上がり！  
絶好調の旨さです。



「子供が安心して遊べる  
畑造り」を行い安心・安全で  
美味しい野菜を育てる  
湯ノ口さん。子供達が  
自然を体験出来る場  
「かえるの学校」を開き  
農業の楽しさを教えています。  
そんな湯ノ口さんの野菜は  
地元の料理人から子供まで  
幅広く愛されています。

湯ノ口貴之さんと「かえるの学校」

こだわりのたっぷり詰まった  
夏のカラダに嬉しい  
ミネラル野菜のおつまみです。

鹿兒島県指宿市にて湯ノ口さんが育てる、  
シャキシャキのオクラは粘りが強く濃厚な味わいの特徴。  
そのまま食べても美味しいオクラだから、  
豚肉の個性に負ける事無く、綺麗に調和し、香ばしく  
噛めばジユワツと野菜の旨味が溢れる。  
ネバネバが身体に嬉しい野菜つまみが出来ました。

ぜひ一緒に  
指宿市民がこよなく愛する手焼酎  
ぜひ、旬なオクラ料理と一緒に



「さつまのかおりじゅんくろ」 四六〇円 (税別)