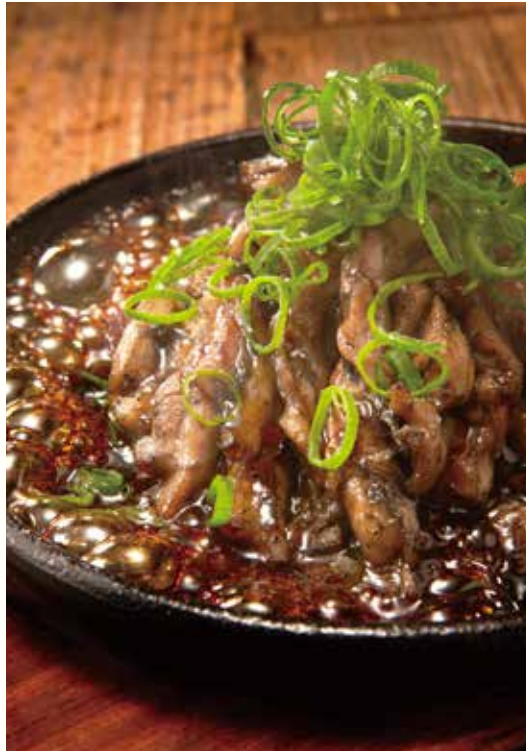




塚田のおすすめ

TSUKADA NO
OSUSUME



まるで蒲焼き

じとっこせりの

たれ焼き

⑤ 五八〇円 「税別」

お好みで
どうぞー



超希少な部位であるせりを、
甘辛たれに絡めました。弾力の
あるお肉と甘辛たれが絶妙で、
まるで蒲焼き?と評判はうなぎ
のぼりです。



カルシウム、鉄分などミネラル豊富な上に牛より低カロリーで大注目です。

炭火で炙った

カルビ たたき

数量限定

⑥ 六八〇円 「税別」

九州ではメジャーな、
馬のカルビ(あばらの
間)は、赤身ながらに
ギュッと噛み締めれば
甘い脂が広がります。
日南だいたいを使った
大人のボン酢でさっぱ
りどうぞ◎

切り干し大根の

明太ぽりぽり

④ 四八〇円 「税別」

明太マヨと厚切りのぽりぽり
ポリポリ歯こたえが気持ちいい、厚切りの
切り干し大根がぼてちと明太マヨに出会
いました。一度食べたらくせになる宮崎流
ジャンクおつまみでございます。



「今年の大根は天候にも
恵まれて、霜に12回打
たれて甘みがグッと増し
て。ちょうど良い具合い
ですわ」と山本さん。この
大根を寒風で乾燥させる
ことで、甘い切り干し大
根になるのです。

厚切り切り干し大根を専門に加工をしている
山本勘一商店社長の山本桂司郎さんと中央と社員の皆さん



天候や時期により産地や生産者が変更になる場合がございます。

おなじみ宮崎県西都のニラと長なす一本分

塚田流カレー

麻婆茄子

提供までにお時間が
かかる場合がございます

⑦ 七八〇円 「税別」

じゅわっとジュシーな西都
の長なすを麻婆茄子にしまし
た。同郷で、シャキシャキ自慢
の西都ニラと、たつぷり入っ
た我らがじとっこ母さんのそ
ぼろ肉で、まるごと宮崎を感
じていただく、塚田流麻婆茄
子です。たまにはアクセント
に異国の風を。そう、カレー
味です。どこか懐かしいのは、
口うるさいけど優しい、母さ
んのカレーを思い出すからで
しょうか。今宵は、昔バナシで
もしながら、カレー麻婆茄子
と懐かしさをつまみに一杯!
いかがですか?

西都ナス部会長
池野康巳さん(右)とご家族



9農家から成る西都ナス部会
の部会長でもある池野さん。広い
ハウス内で大きな長ナスの成長
を確かめながら、家族総出で一
つ一つ手作業で収穫します。

西都市のニラ名人
沼口さん夫妻



日中は30度を越える沼口さんの
ニラハウス。太陽の光をたくさ
ん浴びて元気よく育ったスタミ
ナ満点、西都のニラです。

フワフワの塚だま包み

にらトマ玉

⑧ 六五〇円 「税別」

濃厚ソースとマヨをまとったフワとろ卵の
中には、トマトとニラがたつぷり。
ありそうでなかった組み合わせの、
塚田流オムレットなのです。



塚だま ポテサラ

④ 四八〇円 「税別」

半熟黄身がとろける大人のポテサラ
スモークチーズと、ガーリックオイルで
炒めたベーコンが大人のスモーク感を
演出。上に乗った半熟塚だまを崩して
お召し上がりください。

