



## みそスープBAR定番豚汁

昆布と煮干しで毎朝出汁をひいています。

季節によって変わる野菜と、自家製塩糀で下味をつけた厚切りの豚バラ肉を入れたみそスープBAR定番の豚汁です。

味噌は米味噌と麦味噌をブレンドしています。

**300**円(税込)



## 焼きなすとトマトの赤出し

昆布と鰹の引き立ての合わせ出汁に大阪・大源味噌の赤味噌を加えさらに追い鰹をして仕上げた赤出し。

夏を感じさせる具材には、焼き茄子と湯剥きトマトをお浸しにしたものを。香りに爽やかな大葉をのせ、仕上げにEXVオリーブ油を垂らしています。

**300**円(税込)



パタゴニアプロビジョンズ  
パプリカサバとトマトのおむすび

玉ねぎ、赤玉ねぎ、にんにく、パプリカで味付けされたサバを旨味たっぷりの缶汁とトマトと一緒に炊き込みました。仕上げにチーズも混ぜてリゾット風に。スペインはビスケー湾で混獲や乱獲を防ぐために、漁師が釣り針と糸を使って捕獲したタイセイヨウサバを使用。

**300**円(税込)



## パタゴニアプロビジョンズ

### ワイルド・ソッカイ・サーモン炊き込みおむすび

アラスカにて再生可能な漁法で捕獲されたソッカイ・サーモンは獲れたてうちに軽く塩漬けし、スモークされています。

その旨味のエキスと共に昆布出汁で炊き込みごはんにしました。

**300**円(税込)



## パタゴニアプロビジョンズ

### ローストガーリックサバの焼きおむすび

ローストガーリック風味のサバと昆布出汁、酒で炊き上げたごはん。バターを混ぜておむすびにして、醤油をさっと塗って焼きおむすびに。

スペインはビスケー湾で混獲や乱獲を防ぐために、漁師が釣り針と糸を使って捕獲したタイセイヨウサバを使用。

**300**円(税込)



愛媛・きくち水産

## みりん干し焼きサバのおむすび

国内産のサバを風味豊かな独自のタレで味つけした「サバのみりん干し」。秘伝の自家製みりんだれに一晩漬け込んで、宇和海の潮風に当てて干しあげた商品です。

保存料は一切不使用。

ふっくらと焼いて、胡麻と大葉と一緒に楽しみください。

**300**円(税込)



宮城・愛情たらこのみやこ

## 明太子と醤油糀アボカドのおむすび

無添加、無着色、塩分控えめのこだわり明太子と、自家製の醤油糀で和えたアボカドのコンビネーションをお楽しみください。

**300**円(税込)



滋賀・シガポートリー

## 近江鶏の焼き鳥（各種）おむすび

近江鶏はゆとりを持った平飼い飼育され、保水力と適度な歯応えを持つ味わい深い鶏肉です。

その近江鶏を「ももスパイス焼き」「柚子胡椒焼き」「梅じそ焼き」「タンドリーチキン」「塩糀生姜焼き」など様々な味付けのものをご紹介します。

**300**円(税込)