

東胆振の食材を使ったスープ3種について

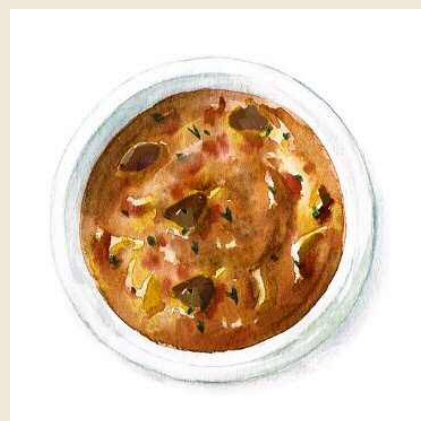


苫小牧産ミニトマトと安平産 モッツアレラチーズを使用した ミネストローネ

苫小牧市Jファームで生産された糖度と栄養価の高いトマトと、日本の本格的チーズ工場発祥の地と言われている安平町で生産されたモッツアレラチーズを使ったミネストローネ。チーズの旨味と風味を、トマトの素材本来の味が引き立てます。

白老産玉子と白老牛を使用した スープカレー

北海道白老町で育てられた白老牛は、2008年に開催された洞爺湖サミットで提供された極上の黒毛和牛。その白老牛を贅沢に使用し、スパイスたっぷりのスープカレーに仕上げ、白老産玉子をトッピングしました。



桜姫鶏とむかわ産じゃがいもを 使用したじゃがいものクリーム スープ

桜姫鶏とむかわ町で生産されたホクホクのじゃがいもをたっぷり使ったクリームスープ。滑らかな舌ざわりとやさしい味で、お子様にもおすすめのスープです。

