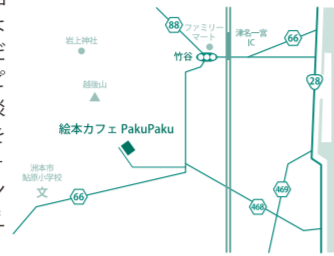




### 絵本カフェ PakuPaku

野菜ずみさんが食べたピクニック風サンドイッチセレクト

絵本から飛び出したメニュー第4弾! 淡路の地鶏と夏野菜を合わせたちょっと贅沢なサラダを自家製パンに挟んでお楽しみください。夏野菜が入ったスープカレーはピリリとした中に染み入る美味しさ。淡路島レモンと北坂たまごをたっぷり使ったシフォンケーキに島のレモンムース・ゼリーを添えた逸品です。



¥1,200 (税込)

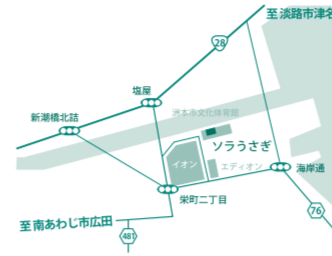
①絵本カフェ PakuPaku(パクパク)②淡路市木曾下 1279-3 0799-62-4911 ③11:30~15:00 営業④火・水曜日定休⑤http://pakupaku-cafe.com ※セットにはドリンクが付いています



### ソララさぎ

玄米グリーンカレー ※野菜はその日の収穫状況により変化します

ココナッツミルクがたっぷりはいったグリーンカレーです。お野菜は、淡路産西洋無農薬野菜だけを使用しています。いろとりどりの珍しいトマトを添えて、超減農薬玄米と自家製ナンと一緒に楽しみ頂けたらと思います。



¥900 (税込)

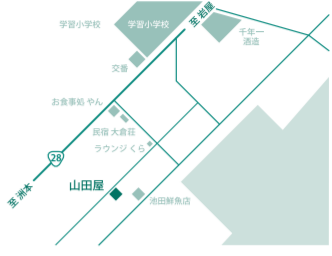
①ソララさぎ②洲本市塩屋 1-1-17 洲本市文化体育館内③0799-26-2616 ④11:30~18:00 営業⑤火曜日定休⑥無し ※写真の野菜(レッドムーン・シナモンパプリ・UFO スズキニ・黄色インゲン・なすび) トマト4種(クリームチェリー・イエローチェリー・グリーンチェリー・チェリース)



### 山田屋

トマトのチーズケーキ

淡路島ヨーグルトとトマトのさわやかな酸味に、北坂養鶏場のたまごがコクとまるやかさを与えてくれました。キュッと冷やしてお召し上がり下さい。(お持ち帰りのみ) ※通常金曜日のおみの営業ですが、期間中は土曜日にも営業します

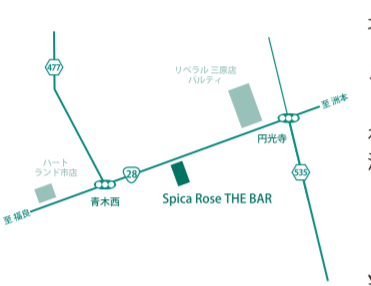


¥1,000 (税込)

①山田屋②淡路市飯屋 91 ③0799-70-4022 ④金曜日 10:00~18:00 営業⑤土~木曜日定休⑥http://awaji-yamadaya.com ※企画期間のみ土曜日にも営業しています。期間が過ぎましたら、金曜日のおみの営業になります

### Spica Rose THE BAR

ちょっと贅沢な大人のミルクセーキジェラート仕立て



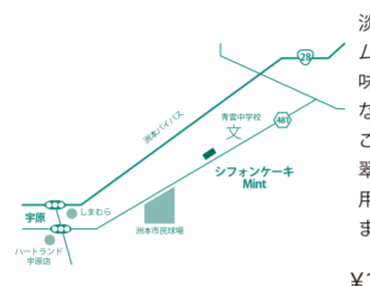
北坂たまごを丸ごと1個使った昔懐かしミルクセーキのようなオリジナルカクテル。淡路島牛乳をたっぷり使い、香り付けに最高級のバニラビーンズを入れ、ジェラート仕立てに仕上げました。濃厚な卵とミルクのハーモニーをお楽しみ下さい。

¥1,260 (税込)

①Spica Rose THE BAR②南あわじ市市青木 114-5 アワジ花ホテル 1F ③0799-42-3831 ④日・月~木 18:00~24:00 金・土 18:00~25:00 営業⑤月曜不定休⑥spica-rose.net ※売切れ次第終了致します。尚、未成年の方にはご提供出来ません御了承下さい。

### シフォンケーキ Mint

プレミアムはちみつレモンシフォン(14cmホール)



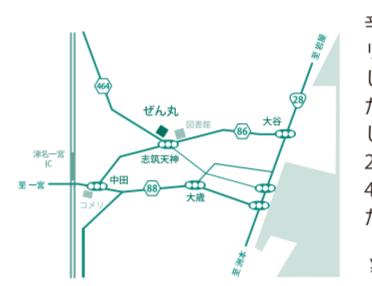
淡路島産の原材料にこだわった「プレミアムはちみつレモンシフォン」。レモンの酸味とはちみつの甘みがマッチした爽やかなシフォンケーキです。北坂養鶏場のたまご、平岡農園のレモン、翼翠香園のはちみつを使用し、米粉で焼き上げました。

¥1,000 (税込)

①シフォンケーキ Mint②洲本市物部 3-10-8 ③0799-23-0886 ④10:00~18:30 営業(売り切れ次第終了)⑤日・月曜日定休⑥http://www.chiffon-mint.jp/ ※6月18日より店内にカフェスペースができました

### 創作うどん家 ぜん丸

グリーンカレーつけのおうどん



辛さの中にもコクのある、本場タイのグリーンカレー。淡路島で育ったみずみずしい夏野菜を fresh で召し上がっていただくためだけに作り直しました。是非お楽しみ下さい。麺の量(並 260g 大 360g 特 460g)をお選びいただけます。

¥1,260 (税込)

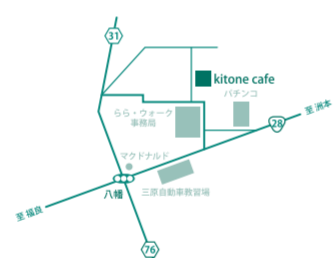
①創作うどん家 ぜん丸②兵庫県淡路市志筑 1170-1 ③0799-62-4834 ④平日 11:00~14:30 17:00~21:00(lastorder 20:30) 土日祝 11:00~21:00(lastorder 20:30) 営業⑤月曜日定休(月曜日祝日の場合は、振替で火曜日が代休となります)⑥http://zenmaru.com



### 菜と根 kitone cafe

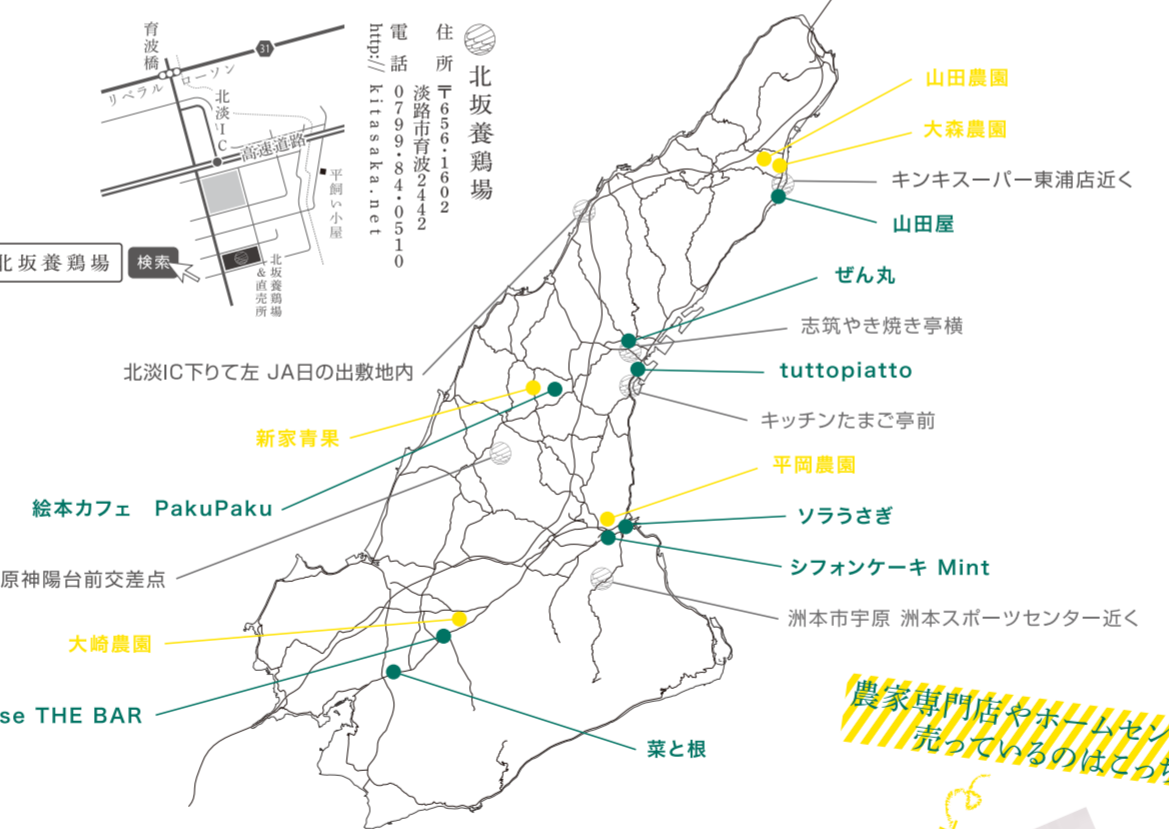
栄養たっぷり手し野菜と温泉卵の手作りピザシチュー

お日様の下で干し、栄養とうま味がギュッと野菜に閉じ込めました。そんな栄養満点の野菜一つ一つの素材の味を感じて頂ける手作りのあったかいピザシチューです。淡路島もみじの温泉卵のまるやかさをプラスして、淡路島の恵みややさしさを感じながらお召し上がり下さい。



¥1,100 (税込)

①kitone cafe②南あわじ市賀集八幡 308-1 ③0799-50-2213 ④11:30~18:00(lastorder 17:30) 営業⑤水曜日定休⑥www.ki-to-ne.com ※LunchSet(CafeTimeも販売) ※当日仕込みにより、サラダパンは写真と異なる場合があります



# 夏がきた! 淡路島やさい巡り!

夏真っ盛り! 野菜が元気な季節です! 北坂養鶏場は発酵鶏糞を販売していますが、最近では農家さんとお話をする機会が増え、野菜のお話もよく聞くようになりました。農家さんの話を聞くと嬉しくなり、とてもその野菜が食べたくります。だから今回は野菜で企画を考えました。夏がきた! 淡路島やさい巡り!

期間限定開催

7/20(土)~8/18(日)

農家専門店やホームセンターでも売っているのはごち



**発酵鶏糞と野菜**  
北坂養鶏場では、自身の鶏糞処理施設を作り、十分な乾燥と発酵させ鶏糞を発酵肥料にしています。鶏は食べた餌の半分を鶏糞として排出します。その鶏糞には、餌に含まれている栄養が残っています。通常であれば、焼却処分してしまいます。北坂養鶏場では、餌や水にこだわりの季節によっては、淡路島で育てられたものをえさに混ぜて鶏に与えています。せっかくなので淡路島からいただいた栄養だから、肥料にできるなら淡路島に還元しようと思いましたが、これが、ちまたで話題の「循環型」の養鶏なのかなと思ったりもします。

北坂養鶏場の発酵鶏糞

①北坂養鶏場②淡路市育波 2442 ③直売所 9:00~17:00 ④不定休⑤http://kitasaka.net