



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)



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めます。

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」「塩麹生姜焼き」など様々な味付けのものをお紹介します。

300円(税込)



大分からあげ
とりそぼろ&炒り卵おむすび

九州の農場で育てたれた鶏肉を一度も冷凍することなく、挽肉ではなくほぐして作られており、しっとりとした食感に。化学調味料不使用の甘辛のとりそぼろに、お店でほんのり甘い炒り卵を作つてごはんに混ぜ込み、2色のそぼろおむすびにしました。

300円(税込)



福井・谷口屋

生姜風味の甘辛おあげ煮おむすび

おあげと国産生姜を職人さんがじっくり3時間かけて丁寧に
佃煮風に仕上げました。

ジュワッと滲み出る甘辛いおあげに生姜のアクセントがごは
んのお供にぴったりです。

300円(税込)