

3月22日、シャミネ松江に松江初出店「天ぷら海鮮 米福」がオープン！

シャミネ松江「食の専門館」飲食ゾーンに、山陰の食文化と食材にこだわり、地産地消に取り組む「天ぷら海鮮 米福」がオープンいたします。



天ぷら海鮮 米福 

関西を中心に9店舗を展開する「天ぷら海鮮 米福」は、100%米油だけで揚げる天ぷらと、山陰の新鮮魚介を使用した海鮮料理を提供いたします。今回オープンする「天ぷら海鮮 米福」シャミネ松江店では、地産地消に取り組み、地元松江の野菜を使用した新メニューを展開します。

シャミネ松江店で販売する松江特産の野菜を使用したメニューは、今後、京阪神のチェーン店の新メニューとして展開していく予定です。

【商品詳細】

今回シャミネ松江店オリジナルメニューに使用した松江特産の野菜は、ビタミン菜とブロッコリーを配合させて誕生した島根県のオリジナル野菜の「あすっこ」(松江産)と、松江市特産品の「くにびきキャベツ」です。



■あすっこ天ぷら (写真左)

「あすっこ」の食材の美味しさを引き出すように米福自慢の米油100%であげる天ぷらに。

■あすっこの明太マヨネーズ和え (写真右)

あすっこを軽く茹で、老若男女問わず皆が好む明太子マヨネーズで和えたシンプルな料理。「あすっこ」独特の食感と旨みを引き立てるため、手を加えずに出来るだけシンプルな調理にしています。



■くにびきキャベツのナムル

「くにびきキャベツ」をオリジナルのナムルソースでもみ込みます。

糸唐辛子が味のアクセントになり、一度食べるとヤミツキに。

「くにびきキャベツ」のもつみずみずしさと食感を味わっていただけます。