

令和元年 6月21日
資料提供



Soup Stock Tokyoで、和歌山県産の「ぶどう山椒」や「桃」を使用したメニューが登場!

県では、県産ブランドの向上と販路開拓を目的に、大手メーカーや外食産業へわかやま産品の採用を積極的に働きかけています。

このたび、本県特産のぶどう山椒や桃を原料としたメニューが食べるスープの専門店「Soup Stock Tokyo」で今年も提供されますのでお知らせします。

商品の概要

※週替わりのメニューとなりますので販売スケジュールの詳細につきましてはHP等をご確認ください。

「桃とローズマリーのラッシー」

上品な甘みの和歌山県産「白桃」にローズマリーとライムを合わせて爽やかに仕上げたラッシーです。

◆販売期間：令和元年6月24日～7月28日

「ぶどう山椒の麻婆カレー」

四川料理の定番”麻婆豆腐”にスパイスを加えアレンジしました。食欲をそそる香辛料の香りに刺激的な山椒の辛みがくせになる、夏におすすめのカレーです。

◆販売期間：令和元年6月21日、7月29日～8月2日

「黒胡麻の麻辣(マーラー)スープ」

山椒と唐辛子の辛さ、黒胡麻のコクが特徴の中華風スープです。爽快な香りの和歌山県産「ぶどう山椒」を使い、ピリッと刺激的なスープに仕上げました。

◆販売期間：※SoupStockTokyoホームページをご確認ください。

〈使用食材〉

桃：株式会社八旗農園（紀の川市）

ぶどう山椒：ありだ農業協同組合（有田川町）

山椒香味油：築野食品工業株式会社（かつらぎ町）



Soup Stock Tokyo

(株)スープストックトーキョーが運営する食べるスープの専門店。1999年の1号店オープン以来、首都圏を中心に全国60店舗以上を展開。関西の店舗は、(大阪府)あべのHoop店、ルクア大阪店、阪急三番街店、(兵庫県)大丸神戸店、西宮ガーデンズ店、(京都府)京都ポルタ店。<http://www.soup-stock-tokyo.com>

お問い合わせ

和歌山県農林水産部食品流通課 生産者支援班/鳥居・田ノ岡
TEL 073-441-2814 FAX 073-432-4161