



数量限定

米粉ぱん・千屋牛サンドが
やってくる!!



小林限定
イベント

郷土の味を基本に四季折々に収穫される農産物を加工し、心あたたまる特産品の数々を、まごころ込めて創作しております。皆様のお越しを心からお待ちしています。

おいしいものみつけた

1月19日(土) 10:00~

岡山備中流 いっぴん 特産館

<http://www.pref.okayama.jp/bichu/norin/vivid/antenna/>

米粉ぱんの店「こめ工房」とは?



岡山県新見市の女性スタッフが地元産の米粉を使って、道の駅「鯉が窪」敷地内で米粉ぱんを製造・販売しています。

毎朝3時から工房に入り、ぱん作り頑張っています。

こめ工房 代表
中山 恵子さん



こめ粉ぱんには地元産の米粉80%と小麦グルテン20%を合わせたミックス粉を使っています。もっちり、しっとりとした米粉ぱんは食べ方で食感も変わります。そのままはもちろんオープンで温めてもトースターで焼いても美味しくいただけます。



数量限定 千屋牛サンド

売り切れ次第
終了いたします!

米粉ぱんの「こめ工房」と地元食材で特産品開発を進める「哲多すずらん食品加工」の共同開発!

千屋牛

岡山県を代表する黒毛和牛

牛肉
レタス
タマネギ



千屋牛サンドは米粉ぱんに、炒めた千屋牛とたまねぎをサンドしています。レタスとわさびバターがアクセント!



みなさん
食べに来て
下さいね!



いまいま あしん館



〒665-0056 兵庫県宝塚市中野町1-14
TEL:0797-74-7702(代)
FAX:0797-76-3307

■定休日 毎週水曜日
■営業時間 1~2F AM 9:00~PM 5:30
3F AM11:00~PM 2:30
PM 5:00~PM10:00

※駐車場はございませんので、車でのご来店はご遠慮願います。

