

## [岡山] こんなまかり初めて!? 絶品、生ままかり燻!!



当館では「瀬戸内と日本海の酒の肴フェア」  
をただ今開催中です。

岡山と言えば、やっぱり「ままかり」が人気!

その中でも最近のイチオシは「生ままかり燻」です。

特徴は、時間をかけて低温でじっくりと燻すことで実現した  
生のままでの仕上がりです。袋の外からでも感じられる濃厚  
なスモークの香りが堪りません。クセになること間違いなし  
の逸品、この機会に是非ご賞味ください!!

OKAYAMA

## [鳥取] スプラウトで 健康な毎日を!



こんにちは! 野菜ソムリエの中田です。

年末年始の食べ過ぎ飲み過ぎで、「ちょっと  
身体を労わりたい」と思われる方、ぜひ、スプラウトを試して  
みませんか? スプラウトに含まれるスルフォラファンには  
体内の酵素がもつ解毒作用を高めたり、高い抗酸化作用など  
多くの研究が行われています。つい飲みすぎてしまう方や、  
脂っこい食事を摂ってしまう方に特にオススメです!  
生のまま、サラダやメインのつけあわせにどうぞ。

TOTTORI

## ~みなべ店長の独り言~ 「ももてなし家の営業時間が 変わりました!」



皆さま、こんにちは。2階ももてなし家の店長みなべです。

1月4日から、「ももてなし家」の閉店時間が変わりました。

◎営業時間 11:00 ~ 22:00 (ラストオーダー 21:00)

鳥取・岡山の新鮮な食材をふんだんに使い、シェフ平山が心を  
込めてご用意する当店のおいしい料理と、利き酒師(実は  
ワタクシ、利き酒師の資格を持っております♪)がオススメする  
両県のお酒、ぜひゆったりとお楽しみください!

OSHIRASE

## [ももてなし家] 冬季限定♪ ジビエ(狩猟肉)メニュー♪



1/15 ~ 17の「とっとり・おかやまジビエフェア」に合わせ、  
ももてなし家でも2/15まで「ジビエメニュー」をご提供します。

●鳥取県産 イノシシのポトフ 1,200円

●岡山県産 シカのロースト 1,200円

シカの赤ワイン煮込 1,200円

山野を駆け巡った天然の肉は、脂肪が少なく引き締まり、栄養価も  
高いという、まさに森からの贈り物です。狩猟が解禁となるこの  
シーズンにだけ食べられる、両県自慢のジビエ料理です!



Momotenashiya  
ももてなし家