

備前黒皮かぼちゃとは…

岡山県の伝統野菜「備前黒皮かぼちゃ」は日本かぼちゃの代表品種で、かつて瀬戸内市（牛窓町）が一大産地として有名でした。平成に入り生産が途絶えましたが、地域の生産者さんと力をあわせ2015年に「備前黒皮を復活させる会」によって復活を遂げました。水分を多く含むため瑞々しく、甘さは控えめでさっぱり♪とっても希少な「備前黒皮かぼちゃ」、この機会にご賞味ください。



GI産品
備前黒皮かぼちゃ



備前黒皮かぼちゃ

フェア



備前黒皮かぼちゃのピザ

自家製濃厚カボチャクリームにサラミやお野菜をのせて、蒜山ジャージーチーズをかけて焼き上げました。

1,400円

備前黒皮かぼちゃの唐揚げ

シンプルに薄衣をつけてあげました。お好みで砂丘スパイスカレーをかけてお召し上がりください。

700円



備前黒皮かぼちゃのソテー

ソテーしたかぼちゃにミックスマツを合わせて、ハチミツとの組み合わせが最高！スイーツ感覚でどうぞ。

980円



備前黒皮かぼちゃとピーチポークの生春巻き

ピーチポークのそぼろ肉と水耕野菜とかぼちゃをライスペーパーで巻きました。塩だれらっきょソースと一緒に。

1,000円



※画像はイメージ、価格は税込です
※フェアメニューは数量限定です。また仕入れにより内容が変わる場合がございます