

令和2年8月4日
資料提供



Cosme Kitchen Adaptationで、和歌山県産の「梅」を使用した夏季限定メニューが登場！

県では、今年度から「おいしく食べて美しくなるプロジェクト」に取り組んでおり、美容という切り口により県産農産物の機能性を活かした魅力発信を行っています。

このたび、美容や健康を意識した消費者に対して発信力のあるカフェレストラン「Cosme Kitchen Adaptation（コスメキッチン アダプテーション）」において、令和2年7月20日（月）～9月30日（水）の期間限定で和歌山県産の“梅”を使用した夏季限定メニューが提供されます。梅には体に良い機能性成分が含まれており、夏にぴったりの爽やかな梅の味をお楽しみください！

商品の概要

★アトレ恵比寿店・表参道ヒルズ店限定

「龍神梅とホタテ、ズッキーニの冷静パスタ～鰹だしのジュレとこだわり玄米麺～」

龍神梅の梅干しと、ホタテ、ズッキーニを梅酢と鰹だして仕上げた冷製パスタです。



「日南どりと10種の薬味のAdaptation風冷汁 ～白だしと麦味噌の豆乳だし茶漬け～」

日南どりや10種の薬味を冷たい豆乳だしやトップに盛り付けられた龍神梅の梅醬と混ぜながら食べるさっぱりとした暑い夏にぴったりの一品です。



「龍神梅のスカッシュ」

じっくりと漬け込んだ梅の実が入った甘酸っぱく、しゅわっとはじける爽やかなドリンクです。



★表参道ヒルズ店限定

「“極み”梅氷 生姜の豆花(トウファ)と紫蘇の昆布茶付き」

梅の実とジャムを贅沢に使用した、龍神梅を存分に味わえるこだわりのかき氷。食べる前から、梅の爽やかな香りが楽しめます。



Cosme Kitchen Adaptation

(株)マッシュフーズが運営する「おいしく食べて、心も体も美しくなる」＝「Clean Eating(クリーンイーティング)」をコンセプトにしたカフェレストラン。アトレ恵比寿店、表参道ヒルズ店、阪神梅田本店の3店舗を展開。カフェのブランド元である「Cosme Kitchen」はオーガニックやナチュラルコスメを中心に扱う全国の女性達から支持を集める人気コスメショップ。http://ck-adaptation.com/

★龍神梅について

和歌山県田辺市龍神村の豊かな自然の中で栽培した梅の実を原料として、化学調味料を無添加で加工したこだわりの梅。(販売者 有限会社龍神自然食品センター 電話：0739-78-2060)

★和歌山の梅について

- ・生産量日本一
(平成30年 73,200t)
- ・梅加工品にはカリウム、 β -カロテンやクエン酸などが含まれています。



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／中垣・鳥居
TEL 073-441-2814 FAX 073-432-4161