

高松オルネ1階「shikoku meguru チャレンジキッチン」で 「遊食房屋」が「健康キノコ真鯛」を使ったメニューで出店

2025年2月7日
四国旅客鉄道株式会社
JR四国ステーション開発株式会社

高松オルネ北館1階「shikoku meguru チャレンジキッチン」にて、新鮮な海の幸など厳選した食材を熟練の職人が匠の業でおもてなしする「遊食房屋(ゆうしょくぼうや)」が、「健康キノコ真鯛」を使用したメニューで、下記の通り出店します。

健康キノコ真鯛は、香川県立多度津高等学校(多度津高校)が、キノコの生産で有名なホクト株式会社と共同で開発したオリジナルブランドの真鯛で、ブナシメジの廃棄菌床を飼料に利用して養殖されています。健康キノコ真鯛を使った商品販売は今回の出店が初めてで、出店当日は実際に開発に関わった多度津高校の生徒にもお越しいたできます。

讃岐の自然に育まれた椎茸を使用した遊食房屋オリジナル醤油、「讃岐椎茸醤油」とのマリアージュにも注目です。

記

1 販売日時

2025年2月10日(月) 10:00~14:00 (※無くなり次第終了)

2 販売場所

shikoku meguru チャレンジキッチン

(香川県高松市浜ノ町1-20 高松オルネ1階 shikoku meguru キッチン内)

3 販売商品

- ① 健康キノコ真鯛丼セット 800円(税別)
(鯛のあら汁、高瀬茶付、讃岐椎茸醤油使用) ※仕入状況により変動あり
- ② 健康キノコ真鯛と瀬戸のキラメキ2色丼 1,000円(税別)
(鯛のあら汁、高瀬茶付、讃岐椎茸醤油使用) ※仕入状況により変動あり