



新作

内牧料理維新の会 メニュー紹介



スタンプを3つ集めた人だけが参加できる阿蘇マルシェ特別企画！
どんな料理が食べれるのかな？あなたも新しい料理の立会人に！！

あか牛 Akaushi

阿蘇のあか牛は、脂肪分が少ないのが特徴ですが、赤身はさらにヘルシーでタウリンが多くふまれていることから肝機能や血圧降下などの作用があります。

自然の健康ビーフと呼ばれるほどヘルシーであることが証明されています。

和牛本来の香りと味があり、あか身肉の旨さと良質でほどよい脂肪のバランスが美味しさの特徴です。

無菌豚 Mukinbuta

やまとんファームの豚は、SPF豚といって、Specific(特定の) Pathogen (病原体) Free (不在) を意味しています。豚の健康や成長に悪影響を与える病気が存在しないので、無菌豚とも言われています。食事の管理も徹底し、飲み水は阿蘇の伏流水を使用しています。栄養価も高く、肉質は柔らかく、甘みがあるのが特徴です。

天草大王 Amakusadaïou

阿蘇で育てられた天草大王は、日本最大級の肉用地鶏です。昭和初期に絶命しましたが、1992年に復活を遂げ、幻の地鶏と言われています。

阿蘇の大地の恵みをふんだんに含んだミネラルと植物右成タンパク質・植生繊維をたくさん含む生おから、納豆、野菜をオリジナル飼料を食べているので、肉質は、ほかの地鶏に比べて肉質が柔らかく、プリプリで程よい弾力と歯ごたえがあります。味は濃厚でジューシー！噛めば出てくる肉汁と底味で半世紀ぶりに復活した贅沢な味が楽しめます。

ミートローフのパイ包み

あか牛の2種類のミンチを合わせ、阿蘇の高菜と阿蘇のトマト、ナッツ類をいれパイ生地で包み焼き上げさくっとジューシーに仕上げました。

ローストビーフ

フルーツたっぷりのオリジナルソースにじっくり漬け込み、焼き上げ柔らかくフルーティーに仕上げました。

そぼろ煮

あか牛を手軽に食せるように、ミンチをにんにく、しょうがを加えオリジナル味噌味で煮込み、ガッツリ食べられるようスタミナ風に仕上げました。

冷しゃぶ

柔らかく、甘みのあるお肉にあうように、ソースは阿蘇の大豆ふくゆたかをベースにつくったあっさりしと仕上げました。

焼き豚

味噌・醤油と秘伝のたれで1週間漬けて、柔らかくジューシーに仕上げました。

ドレッシング Dressing

新鮮なお野菜に合うドレッシングを丹精込めてご用意しました。

クリームチーズのわさびドレッシング

柔らかく、甘みのあるお肉にあうように、ソースは阿蘇の大豆ふくゆたかをベースにつくったあっさりしと仕上げました。

鶏のラグー

阿蘇大王を阿蘇のトマトと数種類のスパイスを調合させたオリジナルソースで煮込みスパイシーに仕上げました。

グリーンカレー

ココナッツベースのカレーをエスニックに仕上げ、阿蘇大王のジューシーさを煮込み、スパイシーに仕上げました。



阿蘇市内のホテル・旅館の料理長たちが立ち上げた「内牧料理維新の会」食の分野から阿蘇に恩返しをしたいと手をとりあいボランティア活動をしている団体です。