



浜松市浜北区内野4257



浜松市北区都田町6531



浜松市西区大人見 3487-2

## 報道関係各位

### 地元名店共同開発『川辺の極み御膳』販売

浜松の老舗仕出し料理専門店の竹泉は創業明治10年老舗豆腐専門店勘四郎(須部商店)と地元浜松でエコファーマーに認定されてお米の生産している農家であるじゅんちゃんファームと共同開発した以下の弁当を発売いたします。

今回の弁当は新型コロナウイルスの影響を受ける中、地元の食材を使って浜松を元気にしようと、地元の名店とのコラボ企画の中で大好評だった『やらまいか御膳』『こだわり御膳』『大豆deミート御膳』『にぎわい御膳』に続き第5弾となっております。

第5弾では、エコファーマー認定農業者じゅんちゃんファームの浜松産コシヒカリを使用し「身土不二」を掲げ、地産地消に取り組む商品となります。

販売は5月1日(土曜日)から遠鉄ストア全32店舗で販売開始、小売価格645円(税込)です。

詳細は下記の通りとなりますので、是非ご案内方、お取り計らいの程、宜しくお願い申し上げます。

## 記

今回の第5弾『川辺の極み御膳』は都田の地下水を使用し作った手作り豆腐を、悪玉コレステロールの低下、動脈硬化の予防、高血圧の予防、老化防止などの効果があるひまわり油で揚げた「厚揚げ」を主菜にしました。なす、スナックえんどうを添えて和風のおん仕立てにしました。

副菜には低カロリーで人気が高い卵の花を人参、しめじをたっぷり入れ甘辛に炊き、同じく低カロリーでカルシウムや食物繊維、ビタミンB2が豊富なひじきの煮物、良質なたんぱく質が豊富な高野豆腐煮などが入っています。

お米は地元生産者でエコファーマー認定(農薬や除草剤、化学肥料を極力減らし、人や環境に優しい米作りを推進)されている「じゅんちゃんファーム」の浜松産のコシヒカリを使用しました。

じゅんちゃんファームは三方原用水を利用しお米を生産しています。主な生産地区は西区佐浜町です。

今回のお弁当には浜松産のお米を使用しました。多くの方が寒冷地の新潟米や富山米など他地域のお米を気に入り食していると思いますが、浜松産コシヒカリも他地域のお米に決して引けを取る事の無い美味しいお米である事を知る良い機会になればと思います。地産地消で浜松を元気に、健康寿命日本一を続けられるお役立ちになればと思います。是非一度ご賞味下さいませ。

\*\*\*\*\*

この件に関する問い合わせ先

有限会社 竹泉 浜北店 代表:木俣昭彦

TEL:053-586-5123 FAX:053-586-6046

HP: <https://www.chikusen.jp/>

# 竹泉 × 勘四郎 × じゅんちゃんファーム

創業55年の  
仕出し専門店

創業明治10年の都田にある豆腐、  
油揚げを製造しているお店

三方原用水から引いた水を用いて佐浜町で  
生産しているエコファーマー認定農業者

## 川辺の極み御膳

豆腐のふわふわ揚げ  
ブロッコリーのおろしソースがけ

野菜たっぷりうの花煮 (勘四郎)



サイコロ  
高野豆腐煮



五目野菜入  
ひじき煮



厚揚げの揚げ出し豆腐風  
[ナス、スナップえんどう添え]  
(勘四郎)

お豆と雑穀

菜飯

お米は浜松産コシヒカリ使用

浜松の食材を使うことによって身土不二(しんどふじ)にも繋がります。【じゅんちゃんファーム】

主菜の厚揚げ

都田の地下水を使い手作りした豆腐をひまわり油で揚げた厚揚げです。【勘四郎】

写真はイメージです

本体  
価格

598円 (税込645円)



www.chikusen.jp

浜松 竹泉

検索



期間:5月1日(土)～

価格:645円(税込) 容器サイズ:20cm×20cm

取扱:遠鉄ストア 全店舗

竹泉 勘四郎 じゅんちゃんファーム