

タローカル

LiSM × TABLOCAL

テーマは「うめどり×県産食品」
どれがお好み？ 和歌山らしさ全開メニュー

「飲食店から始まるまちづくり」をモットーに、和歌山市内で和食店、イタリアン、うどん屋：など、多彩なジャンルの飲食店を展開するTABLOCAL。生産停止を乗り越え、復活した和歌山のブランド鶏「紀州うめどり」と「県産食品」をかけた限定メニューが各店にお目見え。イタリアンなチキングリルから和食の技を駆使した治部煮（じぶ）など、各店らしさが盛り

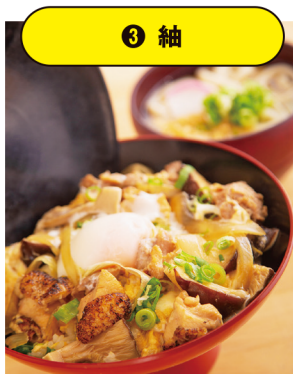
各店の技が光る、オリジナルのお料理です！



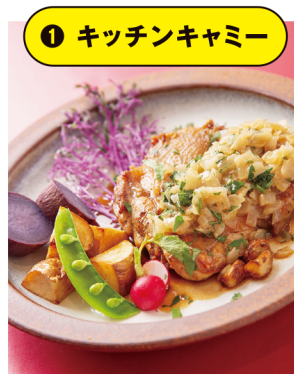
込まれた品々が提供される。どのうめどり料理がお好みか、お店を巡って制覇を。「これからもLiSMさんと和歌山を盛り上げたい」と、オーナー・奥畑さんの思いが込められた、地産地消の二皿をぜひ！

オーナー
奥畑 公康さん

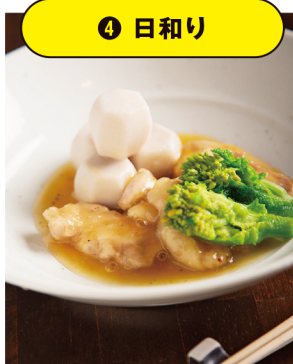
提供期間 全店 2月25日(日)まで



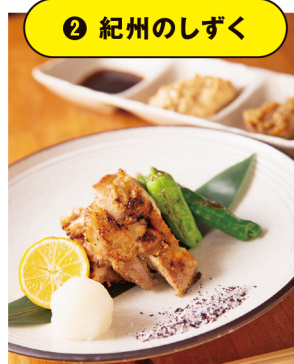
③ 紬



① キッチンキャミー



④ 日和り



② 紀州のしずく

④
うめどりと
温州みかんの
治部煮
1080円

鶏のもも肉に葛(くず)をうち、季節野菜とひと煮させた、日和流「治部煮」。県産温州みかんの果汁を加えたカツオベースの出汁は、柑橘(かんきつ)の甘みとさわやかな風味が鼻に抜ける上品な仕上げ。職人の技が光る逸品。

③
山椒香るうめどりと龍神
しいたけの雪見親子丼
ミニうどん付き
1100円

うどん屋さんの絶品出汁(だし)で作る親子丼。具材には龍神村の特産品・龍神しいたけをたっぷり使用し、その上に半熟の県産卵をポツと落として雪見風に。山椒のさわやかな香りがする、和歌山つくしのぜいたくな丼。温・冷選べるミニうどん付き。

②
うめどりの炭火焼き
和歌山産の薬味
いろいろ添え
1280円

炭火でじっくり焼き上げ、軽く塩で味付け。素材の味を全面に引き立たせた一皿。そのままいただくのもよし、薬味でおいしさをプラスするのもよし。薬味は、湯浅醤油の金山寺味噌(みそ)とゆずポン酢、紀の川漬けのタルタルソースの3種類。

①
うめどりのディアボロ風
有田産山椒香る
マルサラ酒のソースで
1880円

イタリア発祥、スパイシーなチキンテー「ディアボロ風」をアレンジ。山椒(さんしょう)とイタリアンワインの風味を感じる醤油(しょうゆ)バターソースは、和テイストで親しみやすく、パリッと皮目を焼いた鶏もも肉と相性抜群！提供は本店だけ。

うどんとむすび 紬

和歌山市八番丁18-1 ☎073-488-8649
営業 11:00~15:00(OS14:00)、17:00~21:00(OS20:45) 休不定休 ▶インスタ@udon_omusubi_tumugi



キッチンキャミー 本店

和歌山市十番丁59 ライオンズマンション1階 ☎073-422-3839 営業 11:30~14:30(OS14:00)、17:30~22:00(OS21:30) 休日曜 ▶インスタ@kitchencammy



ひよ 紀州の酒と串 日和り

和歌山市西ノ店20 ☎073-494-3536 営業 17:30~23:00 休水曜 ▶インスタ@hiyori_wakayama



紀州のしずく

和歌山市十三番丁34 ☎073-499-4997 営業 11:30~14:00(OS13:40)、17:30~23:00(OS22:00) ※全曜、祝前日は深夜0:00(OS23:00)まで、土曜、祝日は17:00から営業 休無休 ▶インスタ@kishunosizuku

