栃木県道の駅市貝に地産地消型テイクアウトグリルレストランオ ープン



2021年12月25日(土)

報道関係各位

栃木県道の駅サシバの里いちかいに、2021 年 12 月 18 日(土)に地元産牛肉を使った、おやじのハンバーグLFいちかいがオープンしました。

■概要

2021年12月18日、栃木県芳賀郡市貝町、道の駅サシバの里いちかい農産物加工所に、地産地消オープンテラス型テイクアウトグリルレストラン、「おやじのハンバーグLFいちかい」がオープンした。

日本有数の牧場(JETファーム、市貝町)の国産交雑銘柄牛「栃の木黒牛」をメインに、とちぎ和牛などをメニューに取り入れ、テイクアウトながらも作り立ての提供にこだわる。

同店は、2021年6月に栃木県芳賀郡芳賀町にオープンした「おやじのハンバーグ」の運営を監修 し、栃木県真岡市で松阪牛焼肉レストラン真岡闇市を主宰した、鶴見義治が運営。

地域の優れた食材の発掘、加工、製品化に取り組み、美味しい食事を安心、安全な環境で提供することをテーマにしている。芳賀店で構築したテイクアウトでの提供スタイルを基軸に、更には、コロナ禍で無念の閉店を強いられた焼肉レストラン真岡闇市で培った松阪牛の一頭買いのノウハウを惜しみなく注ぎ込み、新たなローカルフードを想像する。

鶴見氏によると、松阪牛の素晴らしいところは、お肉自体ももちろんだが、牛肉を余すことなく使いきる郷土料理やメニュー、製品、文化が存在し、地域を潤す根源的な存在に構築されているところ。私たちもその文化を啓蒙し、ひいては芳賀エリアの食肉文化向上の一役を担えたらこの上ない幸せと話す。

栃の木黒牛ハンバーグ

栃の木黒牛のお肉のうまみを活かすため、つなぎは最低限のみ使用する肉比率の高いハンバーグ

に拘る。ライス等が付き、税込1000より、十数種類のメニューを楽しめる。

いちかいチカラめし

サッと炙り焼きした肉を色々なソースで楽しむ。焼肉、ガーリック、味噌等全7種。サイズも小、 並、大、特大、市貝チョモランマ盛り(肉500g、ごはん500g)などの設定がある。

いちかい肉吸い

吉本芸人がうどん抜きで注文したのが始まりという肉吸い。地元産の玉子かけご飯と一緒に食したい。

いちかい土手煮丼

栃の木黒牛のすじ肉をトロトロになるまで赤味噌で炊き、温泉玉子で絡めて食す。

いちかいデミ丼

栃の木黒牛の良質なすじ肉をトロトロになるまで手作りのデミグラスで煮込んだビーフシチュー。

いちかいひつまぶし丼

たまり醤油などでトロトロなるまで煮込んだすじ肉を先ずは、そのまま、ワサビと、岩下の新生 姜と、そしてお茶漬けの4種の食べ方で食す。

その他、サーロインステーキ、赤身サイコロステーキや栃木県食肉センター出荷の県産豚ロースのトンテキ、ソテー、とんかつや、特上牛タンなどのグルメBOXや、その場で揚げる「いちかいバーグフライ」等、グリルメニューが約50種類勢揃いする。テイクアウト用に提供されるグルメBOXは店内はもちろん、晴れた日には、大パノラマの広がる道の駅構内にて食するもよし、ランチ、ディナー、ドライブ等々や不意の来客等にも利用レンジも広がる。

市貝町市塙1270道の駅サシバの里いちかい農産物加工所内 営業時間 午前10時~午後6時30分 定休:道の駅定休日(木曜日)電話0285(81)5825

■本件に関するお問い合わせ先

URL : https://waywise.net

担当:鶴見義治

E-Mail: oyaji-hb@waywise, net

Generated by ぷれりりプレスリリース

https://www.prerele.com