



# 肉祭り!

# 海鮮旅行

## 全国のうまいもの大集合!

# わくわくパルメーザ

## in宿フェス

**6 たんや十兵衛**  
宮城/仙台  
**牛たん&かき弁当**  
牛たんつくね車  
牛たんおむすび

牛たんは、お肉の旨みを生かすために、長時間じっくりと煮込みました。牛たんは、お肉の旨みを生かすために、長時間じっくりと煮込みました。牛たんは、お肉の旨みを生かすために、長時間じっくりと煮込みました。

**13 萬来**  
鹿児島/志布志  
**特盛角煮弁当**  
さつま角煮  
まんじゅう

特盛の角煮は、長時間じっくりと煮込みました。まんじゅうは、お肉の旨みを生かすために、長時間じっくりと煮込みました。

**14 からあげ華島!**  
大分/中津  
**中津唐揚げ**  
唐揚げ丼

唐揚げは、お肉の旨みを生かすために、長時間じっくりと煮込みました。唐揚げは、お肉の旨みを生かすために、長時間じっくりと煮込みました。

**2 鎌倉小町通りプリン**  
神奈川/鎌倉  
**鎌倉小町通りプリン**

鎌倉で人気のなめらかプリン。プリンには、お肉の旨みを生かすために、長時間じっくりと煮込みました。

**10 京都成寿庵**  
京都/京都  
**三色わらび餅/わらびラテ**

無糖わらび餅、本わらび餅（プレーン）、抹茶本わらび餅の3種セットです。わらび餅は、お肉の旨みを生かすために、長時間じっくりと煮込みました。

**19 岩瀬牧場**  
北海道/砂川  
**ソフトクリームプリンソフト**

自社牧場の牛乳で作ったソフトクリームを使用したスイーツは、濃厚な味わいです。

**12 北海道かびき者**  
北海道/札幌  
**たこの唐揚げ**

新鮮なタコをお刺身用のタコを使用しているためジューシーです! 吸盤がプチっとはじけます!

**15 式五郎海菜店**  
岩手/紫波  
**梅ひじき**

ひじきと梅の実を佃煮にし、梅汁を和入した自製の佃煮です!

**11 米沢牛 真喜屋**  
山形/米沢  
**米沢牛コロッケ**  
米沢牛ステーキ  
うま煮すき焼き弁当

人気ブランド米沢牛を使用。肉の旨みを生かすために、長時間じっくりと煮込みました。

**7 すし処いつき**  
鳥取/境港  
**かにいなり/かにちらし**

新鮮なかにを使用した、お肉の旨みを生かすために、長時間じっくりと煮込みました。

**16 すし将 大江戸にぎり**  
神奈川県/川崎  
**大江戸にぎり**

人気なネタが盛りだくさん! 新鮮なネタを使用し、お肉の旨みを生かすために、長時間じっくりと煮込みました。

**1 浅草梅園**  
東京/浅草  
**あんみつ/どら焼**

国産の良質な大豆を煮出し固めた、食感の良いあんみつ。どら焼は、お肉の旨みを生かすために、長時間じっくりと煮込みました。

**5 横浜中華街**  
神奈川県/横浜  
**小籠包/手毬餃子**

横浜中華街の点心品評会で金賞を獲得した本格小籠包です! 横浜中華街の点心品評会で銀賞を獲得した一口サイズの可愛らしい餃子です!

**1 たこ焼発祥の店**  
大阪/玉出  
**元祖たこ焼き**

現代のたこ焼きの元祖! 時代が変わっても変わらない、お肉の旨みを生かすために、長時間じっくりと煮込みました。

**3 紀州南高梅丸本舗**  
和歌山/みなべ  
**紀州の梅**

オリジナルの製法で漬けた梅干しは、酸味もまろやかです!

**4 高知の魚家さん**  
高知/高知  
**薫焼き鰹たたき**

薫焼きの時にたれた旨味液を使用しているため、脂ノリ、旨味、甘味が常にレベルの高い薫焼きを提供しております!

**9 浜形水産**  
北海道/長万部  
**海鮮お好み弁当**

北海道の豊饒な海産物! 新鮮な海鮮をお肉の旨みを生かすために、長時間じっくりと煮込みました。

**8 まぐろ一番本舗**  
東京/町田  
**まぐろの切り落とし**  
まぐろのサービスマン

まぐろの旨味がぎゅっと詰まった切り落としです。まぐろの旨みを生かすために、長時間じっくりと煮込みました。

**18 あぐら食堂**  
沖縄/那覇  
**沖縄そば**

伝統的な沖縄そばの味を再現! 新鮮なそば粉を使用し、お肉の旨みを生かすために、長時間じっくりと煮込みました。

**20 俺のラーメン**  
北海道/札幌  
**濃厚札幌味噌ラーメン**

全日本ラーメンコンテストで優勝した、お肉の旨みを生かすために、長時間じっくりと煮込みました。

**18 あぐら食堂**  
沖縄/那覇  
**沖縄そば**

伝統的な沖縄そばの味を再現! 新鮮なそば粉を使用し、お肉の旨みを生かすために、長時間じっくりと煮込みました。

**18 あぐら食堂**  
沖縄/那覇  
**沖縄そば**

伝統的な沖縄そばの味を再現! 新鮮なそば粉を使用し、お肉の旨みを生かすために、長時間じっくりと煮込みました。

**18 あぐら食堂**  
沖縄/那覇  
**沖縄そば**

伝統的な沖縄そばの味を再現! 新鮮なそば粉を使用し、お肉の旨みを生かすために、長時間じっくりと煮込みました。

**18 あぐら食堂**  
沖縄/那覇  
**沖縄そば**

伝統的な沖縄そばの味を再現! 新鮮なそば粉を使用し、お肉の旨みを生かすために、長時間じっくりと煮込みました。