



G
 だいごまファミリア
**タコス&アボカド
 タコライス**のセット
 1,020円

ランチはメキシカンが
 体にやさしい!

千葉県香取市の契約農家の無農薬有機玄米&白米を使い、化学調味料を一切使わず素材の味を引き出したセット。アボカドなしのノーマルタイプ (910円) ともに店内でのオーダーも可能で、大盛りでも料金据え置き。



E
 パテスリー アノー
ピスターシュ
 460円

ピスタチオの
 グリーンに目が釘付け

きれいな発色のグリーンは、ピスタチオのムースで、中にはバニラとイチゴのクリームがギュッ。ピスタチオの濃厚な風味とバニラの香り、イチゴの甘酸っぱさ、そして底に敷かれたクランキーチョコのサクサク感が、見た目だけではなく実力を感じさせる。



F
 Shao mai
ミックスシュウマイ (8個入り)
 820円

おいしいシュウマイ作りました

鹿児島茶美豚と淡路島の玉ねぎを使ったシュウマイと、エビ、シイタケ、カレーの全4種類が味わえる、こだわりのシュウマイ専門店。食べごたえのある手づくりシュウマイは、開店から1年弱でリピーターが続出するのも納得の美味しさ。

年間約150種類!
 シェフ御用達の柏江野菜



H
 吉岡農園
柏江産野菜
 ビーツ200円など

吉岡さん一家が柏江市内の畑でつくる野菜の種類は、年間約150種類。色鮮やかな人参から、ビーツや青ハバイヤなどめずらしい野菜も揃う。レストランのシェフたちの御用達で、シェフから依頼を受けて新たな野菜をつくることも。

I
 すみれ家
日替わり弁当
 620円

行列ができる
 おふくろの味です

毎日6~7種類の日替わり弁当は家庭的なテイストで価格もお手頃。写真の「エビと野菜のうま煮」で、半ライス(560円)、大盛り(670円)とボリュームも調整してくれるのも嬉しい。並んでも食べたいおふくろの味だ。



I すみれ家



創業29年を迎えるお弁当屋さん。女性スタッフ9名全員で献立を考え、試食してから販売。食材の安全性にも配慮した手作り弁当と惣菜が評判。

柏江市岩戸北2-19-2
 ☎03-3430-4249
 営業 / 11:30~18:00
 休み / 土・日曜、祝日
 MAP / P78 C-2

H 吉岡農園



安心安全でおいしい野菜にするため極力農薬は使用しない。毎日50種類ほどの野菜が店頭並び一通りの料理ができると評判。販売は直売所のみ。

柏江市東和泉1-33
 ☎03-3489-7245
 営業 / 10:30~16:30
 (12:30~14:00は昼休み。終了時刻は季節によって変動) 休み / 年末年始
 MAP / P78 B-3

G だいごまファミリア



2014年11月より店を構え、健康や環境を意識した料理を追求。ランチ&居酒屋営業のほかに、移動販売やイベント出店を行っている。

柏江市東和泉1-11-6
 ☎03-6796-3508
 営業 / 11:30~14:00、17:00~24:00
 休み / 日曜祝日(居酒屋は第1、第3火曜)
 MAP / P78 B-3

F Shao mai



柏江駅南口ロータリー前に昨年3月にオープン。シンプルな店内、店主セレクトの食器、小物類やビールも販売する、こだわりのあるお店。

柏江市東和泉1-30-15 1F
 ☎03-5761-5832
 営業 / 11:00~14:30、16:00~20:00
 (土日は11:00~18:30)
 休み / 不定休
 MAP / P78 B-3

E パテスリー アノー



フランスでの修行経験もあるパテスリーが、素材特に果物と卵の品質、鮮度を追求。ご当地スイーツ「柏江コルネ」(200円)や生チョコも話題。

柏江市和泉本町3-3-25
 サンミッシェル2 1F
 ☎03-5761-8850
 営業 / 10:00~20:00
 休み / 年中無休
 MAP / P78 A-2

D イタリア食堂 ヴィーノワ



柏江駅北口徒歩1分の好立地にある本格イタリアン。柏江野菜を中心とした旬の食材を使ったメニューと、駅近とは思えない開放的な店内が魅力。

柏江市元和泉1-8-12
 ☎03-3430-4884
 営業 / 12:00~14:00 (L.O.)、18:00~21:30 (L.O.) 休み / 月曜(祝日の場合翌火曜)
 MAP / P78 B-3