



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
パティスリー 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と。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!
シェフ御用達の粕江野菜



H
吉岡農園
粕江産野菜
ピーツ200円など

吉岡さん一家が粕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、ピ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。

粕江市岩戸北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に並び一通りの料理ができると評判。販売は直売所のみ。

粕江市東和泉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。

粕江市東和泉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



粕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。

粕江市東和泉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 パティスリー アノー



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

粕江市和泉本町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



粕江駅北口徒歩1分の好立地にある本格イタリアン。粕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。

粕江市元和泉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