

～佐賀県とアマンド六本木店を食で結ぶ～

5種類の佐賀県名産品を使ったオリジナルメニューを
アマンド六本木店にて、2023年1月31日(火)まで提供

キーコーヒー株式会社(本社:東京都港区、社長:柴田 裕)のグループ会社である株式会社アマンド(本社:東京都港区、社長:勝俣 勉)は、さが県産品流通デザイン公社と共同で、佐賀県産の海苔やレンコンなど5種類の名産品を使ったオリジナルメニューをアマンド六本木店にて、1月31日(火)までの期間限定で提供し、東京都・六本木から佐賀県の魅力を発信します。



コラボレーションメニュー イメージ

アマンド六本木店では、2019年より各自治体やJAとのコラボレーションを行っており、各地域の生産者支援や名産品の魅力を発信しています。今回共同するさが県産品流通デザイン公社とのコラボレーションは2021年から実施し、毎回好評をいただいております。今回で3回目となります。

今回提供するメニューは、“佐賀県とアマンド六本木店を食で結ぶ”をテーマに全4品を提供します。『SAGA お結びプレート』は国内生産量1位の佐賀海苔と佐賀県のブランド米「さがびより」を、『レンコンと玉ねぎの豆乳ポタージュ』は国内生産量2位のレンコンと玉ねぎを、『佐賀県産みかんのグラスショートケーキ』は佐賀県産の大粒みかんと、それぞれ使用した、佐賀県名産品のおいしさをお楽しみいただけます。

アマンド六本木店は、本プロモーションを通し、佐賀県の実産者支援を行うと共に、旬の食材の魅力を東京・六本木の中心地より発信します。

■店舗概要

店名	アマンド六本木店		
住所	東京都港区六本木 6-1-26		
営業時間	月～土 10:00～22:00 / 日・祝 10:00～20:00 ※営業時間は変更となる可能性があります。 詳しくはアマンドホームページをご確認ください。 http://www.roppongi-almond.jp/		
電話番号	03-3402-1870	席数	62席(全席禁煙)
期間	2023年1月31日(火)まで		

－本件に関するお問い合わせ先－

キーコーヒー株式会社 広報チーム
担当 小山・福角
TEL 03-5400-3069 Email key1@keycoffee.co.jp

■今回提供する期間限定メニュー1月31日(火)まで



SAGA お結びプレート ドリンク付き 1,400円

- ・佐賀海苔と佐賀米「さがびより」のお結び
- ・佐賀県産レンコンのシーフードグラタン
- ・佐賀県産玉ねぎと白だしの豆乳スープ

“佐賀県とアマンド六本木店を食で結ぶ”お結びプレート。

甘み豊かでもっちりとした佐賀米「さがびより」を黒オリーブ、アンチョビと一緒に炊き上げ、うまみが豊富で口どけの良い佐賀海苔で包んだお結びと、レンコンのホクホク食感が楽しい熱々のマカロニグラタンのセット。

この時期にうれしい甘みたっぷりの佐賀県産玉ねぎと、豆乳のスープを添えた佐賀県の名産品を味わえるワンプレートです。



佐賀県産レンコンと玉ねぎの豆乳ポタージュ パン・ドリンク付き 1,000円

佐賀県産レンコンと玉ねぎを贅沢に使用した、やさしい味わいのスープ。

レンコンはピューレとカットの2種類を使用し、食感と風味が楽しめます。ほんのり磯の香りを感じる佐賀海苔のジュレがアクセントです。



佐賀県産レンコンとエビの佐賀海苔ソースのスパゲティ ドリンク付き 1,200円

もちもち、ホクホクの佐賀県産レンコンとオイルサーディンを合わせたオイルベースのスパゲティ。ニンニクとアンチョビをほんのり効かせた佐賀海苔のソースを和えた、有明海の磯の香りを楽しめるスパゲティです。



佐賀県産みかんのグラスショートケーキ 650円

シロップ漬けにした大粒でほどよい酸味の佐賀県産みかんと、マスカルポーネのクリームをサンドした爽やかでフルーティーなショートケーキ。

* 海苔、お米、レンコン、玉ねぎ、みかん以外の食材は佐賀県産のものではありません。
* 画像はすべてイメージ、価格はすべて税込です。

－本件に関するお問い合わせ先－

キーコーヒー株式会社 広報チーム
担当 小山・福角

TEL 03-5400-3069 Email key1@keycoffee.co.jp