

9月6日は黒酢の日 梶志田 KAKUIDA

第4回 黒酢料理の鉄人フェア

黒酢料理で美と健康と感動を！鉄人シェフたちの黒酢料理を食べ歩こう！

黒酢料理の鉄人フェアとは？

和食・洋食・中華のシェフ、パティシエ達が、D-アミノ酸が豊富に含まれた3年熟成黒酢「梶志田」を使い、独自に考案したオリジナルの黒酢料理を期間限定でそれぞれのお店にてご提供致します。

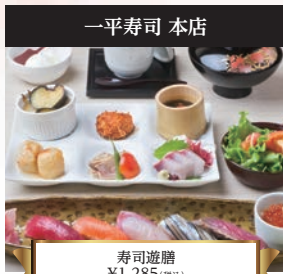
2017 9.6 ▶ 10.31



3年熟成黒酢 梶志田



奄美の里 健美和楽 花ん華
季秋 黒酢の薫
¥3,000(税込) ※2日前までに要予約
黒酢の旨味が、熟成カンパチや知覧茶、桜島小みかんなど、鹿児島食材と、秋の彩をそえた料理。(2名様〜)
鹿児島市南栄1-8-1
TEL.099-267-1331



一平寿司 本店
寿司遊膳
¥1,285(税込)
当店人気の「寿司遊膳」のシャリを、黒酢で仕上げました。
鹿児島市下伊敷1-54-25
TEL.099-220-7363



指宿コラルビーチホテル
ローストビーフ丼(自家製黒酢タレ仕様)
¥4,000の炭石料理から付きます
※前日までに要予約
自家製豚酢に黒酢を使用。玉葱と大根おろしを混ぜたタレをかけてお召し上がりください。
指宿市湯の浜2丁目12-7
TEL.0993-22-2241



指宿白水館 リストランテ フェニーチェ
黒酢特別コース
¥3,330(サ・税別) ※要予約
鹿児島の特産品である黒酢を、イタリアンならではの調理法で味わってください。
指宿市東方12131-4(薩摩伝承館内)
TEL.0993-23-0214



ANAホリデイ・インリゾート宮崎 中国料理 龍王
梶志田 黒酢コース
¥3,240(サ・税別)
全てのお料理に黒酢を使用した、特別なコースとなっております。
宮崎県宮崎市青島1-16-1
TEL.0985-65-2911



鹿児島サンロイヤルホテル カフェレストラン リアン
黒酢ランチ
¥1,500(税込)
全ての料理に黒酢を使い、黒酢の魅力を最大限に引き出した特別ランチをお楽しみ下さい。
鹿児島市与次郎1-8-10 1F
TEL.099-253-2020



鹿児島サンロイヤルホテル 日本料理 七彩
黒酢寿司ランチ
¥2,000(サ・税別)
黒酢の煮だれや黒酢入り醤油で味わう寿司7貫をメインとしたランチをご用意いたしました。
鹿児島市与次郎1-8-10 2F
TEL.099-253-2020



郷土料理さつま路
さつま路の紅葉会席
¥4,000(税込)
黒酢を使用することで、黒豚の角煮はまろやかに、酢の物と押し寿司は風味豊かに仕上げました。
鹿児島市東千石町6-29
TEL.099-226-0525



くいもん家 しげぞう
黒酢ポテトサラダ ¥380(税別)
鶏の唐揚げ黒酢あえ ¥600(税別)
黒酢を使って上品な味わいに仕上げたポテトサラダと、旨味たっぷりの甘辛タレの唐揚げです。
鹿児島市中央町23-21 エールタワー1F
TEL.099-812-8048



黒酢レストラン 黒酢の郷 梶志田
梶志田健美ランチ 黒酢堪能コース
¥3,000(税込)
美と健康にこだわり、黒酢と旬の素材をふんだんに使用した、贅沢なコースランチ。
霧島市福山町福山大田311-2
TEL.0995-55-3231



旬席だるま寿司 武岡本店 / 伊敷ニュータウン店
大隅産うなぎの箱ずし
¥2,000(税別)
国産のうなぎを、黒酢入りのタレでさばり、旨味たっぷりに仕上げました。
鹿児島市武岡3丁目5-6(武岡本店)
TEL.099-282-0370



数寄の宿 野鶴亭
野鶴亭 黒酢懐石
¥6,480(税込) ※前日までに要予約
季節の素材に黒酢を使用した懐石料理。
霧島市準人町東郷1丁目8
TEL.0995-42-6400



セリ ヨシト サメシマ ceri yoshito sameshima
お任せランチコース ¥5,000(サ・税別)
お任せディナーコース ¥10,000(サ・税別)
※各コースの前菜に黒酢を使用
黒酢とスモーク香のマリアージュ。そして、ダゴの変わりゆく温度と食感をお楽しみください。
鹿児島市城山町18-6
TEL.099-295-3968



ピッツェリア イル テンパロ Pizzeria il Timballo
野菜の黒酢マリネ ¥500(税別)
黒酢で和えたブチモチのピッツァピリカンカ ¥1,600(税別)
霧島新築黒酢のアグロドルチェソース ¥1,500(税別)
ピッツァは、黒酢と相性の良いマトを軽く和えて、旨味たっぷりに焼き上げました。
鹿児島市谷山中央2-4119-4村田ビル1F
TEL.099-813-8277



ホテル・レストラン鹿児島 料亭 竹千代
錦秋黒酢会席(ランチ)
¥4,000(サ・税別) ※前日までに要予約
例年好評の錦秋黒酢会席コース。秋の採れた食材と黒酢を使って、美味しいお料理をご準備致しました。
鹿児島市山崎町4-20 2F
TEL.099-222-0505



妙見石原庄 食菜 石蔵
天降川の鮎と黒酢龍盛懐石(温泉付き) ¥7,128(サ・税別)
霧島の自然に包まれた素材と、黒酢を取り入れた懐石料理。温泉と共に楽しみください。
霧島市準人町嘉例川14376番地
TEL.0995-77-2111



モン・シェリー 松下
黒酢とトマトのレアチーズ ¥389(税込)
黒酢とベリーのムースオシロコ ¥408(税込)
黒酢とスイーツってこんなに合うんだ!!目からうろこの2品です。
鹿児島市永吉1丁目9-19(アリーナ前店)
TEL.099-204-7388



わいん蔵 穂 minori
鹿児島ブランド肉と黒酢をテーマに作りました。上質な赤身と脂身、深みとコクのある黒酢が料理を引き立てます。
鹿児島市東千石町20-9 2F
TEL.099-295-0666



味の旨み 製造特許 取得
素材の旨味を引き出す黒酢 梶志田
3年以上の時の力に磨かれ、芳醇な香りとまろやかな味わいに仕上げた黒酢「梶志田」は、黒酢で初めて旨味やコク味成分であるD-アミノ酸の含有量が優れた製造方法が認められ、特許を取得いたしました。D-アミノ酸を豊富に含んだ黒酢「梶志田」を料理に使用する事で劇的に美味しくなります。
※掲載されているお料理は、各店でご提供しております。お料理に関するお問合せは、各店へお願いいたします。(50音順で掲載)