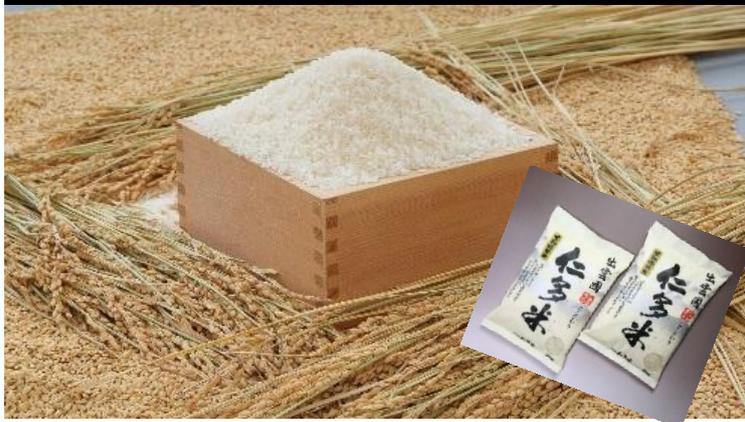


山陰うまいもん山海対決！

【出雲國仁多郡産 仁多米】



神話と伝説に語り継がれる奥出雲仁多地方は、有機質に富んだ肥沃な土壌と斐伊川源流のミネラルをふんだんに含んだ清冽な水、そして昼夜の温度差など、良質米の生産条件に恵まれた地で手間をいとわず丹精こめて作られた「お米」をぜひご賞味ください。※「第16回米・食味分析鑑定コンクール国際大会」国際総合部門に5年連続6度目の金賞受賞

【奥出雲椎茸】

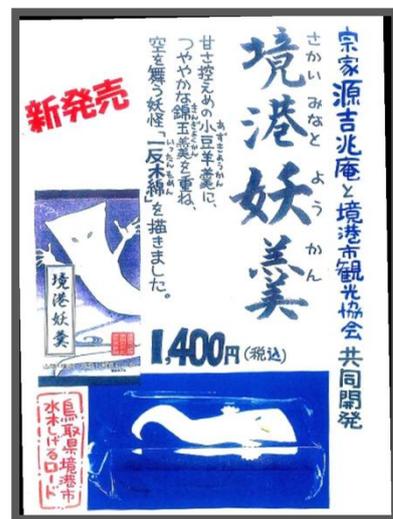


奥出雲の爽快な空気と清流豊かな自然の中で育てられた「生しいたけ」。肉厚でジューシー、大きくて柔らかい足（柄）まで美味しい奥出雲の生しいたけを是非ご堪能ください。

【元気亭。】



鳥取県境港市にある元気亭。は、水木しげるロード近くで地元境港で水揚げされた鮮度抜群の海鮮料理を提供しています。「元気海藻」と「神の海藻」は、山陰沖で1年のうちでわずか1カ月間しか採取できない特別な天然海藻を三杯酢で味付けしました。そのままはもちろん、ご飯に乗せたり、温野菜等のドレッシングとしてもご好評をいただいています。一度食べたらくせになる。シャキシャキとしたその食感と粘りをぜひお楽しみください。
元気亭。HP <http://genkitei.main.jp/>



宗家源吉兆庵と境港市観光協会による共同開発した「境港妖羹」は、甘さ控えめの小豆羊羹につややかな錦玉羹を重ね、空を舞う妖怪「一反木綿」を描きました。先行発売です！

旬食マルシェ×山陰うまいもんマルシェ開催！

12月20日（土） 12:00～18:00

グランフロント大阪
うめきた広場内

SHUN * SHOKU LOUNGE前にて開催



【場所】グランフロント大阪うめきた広場1F
【営業時間】10:00～21:00 年中無休
【アクセス】JR大阪駅 徒歩1分。阪急線 阪神本線・地下鉄御堂筋線各梅田駅よりそれぞれ徒歩2分

※雨天決行。ただし強雨や強風の場合、マルシェ運営事務局が中止の判断を行う場合がございます。当日の開催はフェイスブック「旬食ソシオ」またはラウンジまでお問い合わせ下さい。（ラウンジTel 06-6359-2182）