

# 出張高校生レストランin石狩

石狩農業×三笠高校 with 札幌国際大学短期大学部、藤女子大学

三笠市で道内唯一の高校生レストラン「まごころきっちゃん」を運営する三笠高校調理部が、石狩の食材を使ったオリジナル料理を提供します！



石狩の未来に繋がるまごころこもった  
お料理を食べにきませんか

2020年

10/3土 ・ 10/4日

11:00▶14:45

10:30▶14:15

- |               |               |
|---------------|---------------|
| • 11:00~11:45 | • 10:30~11:15 |
| • 11:45~12:30 | • 11:15~12:00 |
| • 12:30~13:15 | • 12:00~12:45 |
| • 13:15~14:00 | • 12:45~13:30 |
| • 14:00~14:45 | • 13:30~14:15 |

各時間帯 30人まで完全入替制

## 受付

- ・各日朝9時より道路向えの来店者駐車場にて当日の入場時間帯を明記した食事券を販売。
  - ・1食1,000円
- ※事前予約不可、各日150食限定

## 開催場所

- JAいしかり地物市場とれのさと 特設会場  
北海道石狩市樽川120-3
- ☐ レストラン 来店者駐車場  
とれのさとの道路向かいの店舗  
(元「肉の目利き」)敷地

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、マスク着用の上、ご来店ください。  
また、当日体調の優れない方のご来店はご遠慮ください。





# メニュー



## 前菜：鮭のエスカベッシュ 石狩サラダ仕立て

石狩産の鮭を白ワインビネガーを使用したマリネ液に漬けました。  
さっぱりとした味で食欲が増します！エスカベッシュと共に、石狩産のお野菜を彩りよく添えました。  
カレー風味のドレッシングでご賞味ください。

## スープ：無添加チキンスープ

時間をかけてじっくりと旨味を抽出したチキンスープです。  
味付けには三笠で作られている、鶏のお醤油「鶏醬」を使用しています。

## パン：道産小麦使用 三笠高校特製パン

ゆめちから小麦を使用した、三笠高校製菓部が製造したパンです。

## メイン：望来豚のロースト 石狩りんごソース

石狩のブランド豚「望来豚」を柔らかくジューシーに焼き上げました。  
きむら果樹園のりんごを贅沢にソースにしました。甘酸っぱいソースが、豚肉の旨味、脂とマッチします。

## 三笠高校調理部の生徒より

三笠高校調理部です。私たちは三笠市で高校生レストラン「まごころキッチン」を運営しています。今回石狩市では初めての出張営業となります。このたび、石狩の美味しい食材をふんだんに使用した料理を考案しました！まごころ込めた今回だけの特別なお料理を、ぜひお試しください！



北海道三笠高校調理部まごころキッチン  
Facebookアカウント

## JAいしかり地物市場とれのさとからのお知らせ

### 農産物直売所の魅力は、鮮度が一番！！

石狩市樽川にある「地物市場とれのさと」は、石狩の農家約90名で構成される「直売所出荷者協議会」として新鮮で安心な農産物を提供する事を目的に、JAいしかりとともに店舗運営を行っています。  
地元の新鮮野菜はもちろん、厳選された石狩産米「ななつぼし」や「ゆめぴりか」をはじめ玄米販売やナメコ、多様な花類のほか、浜益地区で採れた果物も販売しています。



### ＜主な農産物加工品＞



石狩春恋  
ラーメン



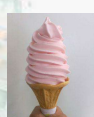
石狩漬け



とれのさと  
ジンギスカン



芋男氣  
(焼酎)



ベジソフト

### 農産物加工品が豊富！！

石狩産の新鮮な鮭と野菜を使用した手作りの漬物「石狩漬け」（樽は期間限定予約販売）をはじめ石狩産小麦（春よ恋）の生ラーメンやオリジナルジンギスカン、JAいしかり青年部が育てたさつまいもを原料とした焼酎「芋男氣（いもだんぎ）」などのほか、数多くの加工品を取り扱っています。また、旬の野菜や果物を練り込んだソフトクリーム「ベジソフト」も大変人気です。

○通常営業期間（4月～11月）  
営業時間：午前9：30～午後5：00  
定休日：なし

○冬期営業期間（12月～3月）  
営業時間：午前10：00～午後3：00  
定休日：なし

※令和2年8月現在。都合により変更となる場合があります。ご確認願います

問い合わせ先

JAいしかり地物市場とれのさと  
0133-73-4500