





【道の駅 広見森の三角ぼうし】

おすすめ商品名	商品写真	おすすめポイント
ゆずサイダー		<p>柚子の産地「鬼北町」ならではのご当地サイダー。四国産柚子果汁を使用したゆずの香りが弾けるあと味スッキリのオリジナルサイダーです。 (1本 330ml 税込200円)</p>
卵かけ醤油		<p>当店の定番人気商品の卵かけ醤油はノーマルとゆず風味の2タイプ！お子様からご年配の方までお褒めの言葉を頂いています。ゆず風味は焼き魚や冷奴、湯豆腐、煮物の隠し味などゆず風味の万能調味料としても最適です。 (ノーマルタイプ 税込347円、ゆず風味 税込368円 各150ml)</p>
鬼どら		<p>ふんわりやわらか生地に柚子クリーム、柚子あんをサンドした蒸しどら焼き。可愛い鬼北町のゆるキャラ「きほくん」を焼印した、ここでしか味わえないオリジナルスイーツです。 (1個 税込各160円 ※冷蔵商品)</p>
熟成鬼北雉		<p>独自の製法により他の雉肉では味わえない旨みたっぷり含んだ「鬼北熟成きじ」は噛めば噛むほど肉本来の旨味を感じます。高タンパクで低カロリーの雉肉はアミノ酸が豊富に含まれた注目の食材です。 (きじ飯セット 税込1,134円～ ※冷凍商品)</p>
鬼北きじカレー		<p>鬼北町特産の雉肉をもっと身近に味わって頂こうと開発したオリジナルカレー。本格的なインドカレーで別売りの1枚ずつ丁寧に焼いたナンとの相性も抜群です。 (雉カレー2人前入 税込1,080円、ナン 2枚入 税込600円 ※冷凍商品)</p>
雉酒		<p>宮中“晴れの膳”において出されていたとされる“まぼろしの雉酒”。本来、炙ったささみを熱燗の中に一定時間入れ親しまれていたお酒で、大変めでたい御祝酒とされています。 (税込180ml 802円、300ml 1,183円、720ml 2,880円)</p>
どぶろく「きほく」		<p>全国で初めて低タンパク米を原料に作り上げた「どぶろく」です。フルーティな味わいがあり、まろやかさが特徴、程よい酸味でのど越しもスッキリ。ラベルも季節ごとに変えられ鬼北町が見せる四季の表情を添えています。 甘口、辛口の2タイプ (300ml 税込各800円、700ml 税込各1,500円 ※冷蔵商品)</p>

おすすめ商品名	商品写真	おすすめポイント
きじ米粉ラーメン		<p>特産の雉肉を使用した米粉平打ちラーメン。きじガラスープに特製塩ダレを調合しあっさりの中にもきじ肉の旨味がたっぷり味わえる一押し商品です。 (1人前 税込980円)</p>
鬼塩米粉ラーメン		<p>鬼北町の鬼をキーワードにした米粉使用の平打ちラーメン。いりこと鰹で出汁を取り特製塩ダレを調合したあっさりタイプ。 (1人前 税込830円)</p>
きじカレー		<p>鬼北町特産の雉肉を使用した本格派カレー。ターメリック(鬼北産ウコン使用)ライスまたはナンをチョイス出来ます。 (税込 900円)</p>
きじ釜飯		<p>鬼北町特産の雉肉と朝採り新鮮野菜を使用。鬼北町の旨味が詰まった釜飯に仕上げています。 (前日までに要予約 1人前税込 単品880円、セット1,030円、)</p>