

本件連絡先

泉南市市民生活環境部産業観光課

担当: 桐岡

TEL:072-483-8191

Mail: sinkou@city.sennan.lg.jp

平成 27 年 9 月 14 日

泉南市報道提供資料

泉佐野市政記者クラブ会員 各位

泉南市秘書広報課長 古木 孝彦

(広報担当: 藤原)

さといも焼酎「せんなん」を活用したオリジナルメニューの提供について

泉南市と泉南市観光協会は、市内飲食店と連携してさといも焼酎「せんなん」を活用した期間限定オリジナルメニューを提供することになりましたので、下記のとおりお知らせいたします。

記

1. 期間

平成 27 年 9 月 18 日 (金) から 23 日 (水・祝日) まで

2. 参加店舗

- ・イタリアンレストラン NUNO (ヌーノ)
- ・カフェ フレンズ
- ・魚割ぼう うお政
- ・たこ焼き酒場 蛸市
- ・rojica (ロジカ)

3. オリジナルメニュー内容

別紙のとおり

4. 詳細観光協会HP : <http://welcome-sennan.com/>

【問合先】泉南市産業観光課

TEL : 072-483-8191 / E-Mail sinkou@city.sennan.lg.jp

①Italian restaurant nuno(ヌーノ) 泉南市樽井2-22-13

「さといも焼酎せんなんのモヒート」500円

イタリアン料理に合い、残暑の厳しい季節にぴったりの涼しげなカクテルを用意しました。通常モヒートは、ラムをベースにするカクテルですが、そこを「せんなん」に変更。ガムシロップを入れて、炭酸水でアップしレモンスライスとミントを浮かべたら完成。爽やかなカクテルを味わってみてください！



②カフェ フレンズ 泉南市信達牧野202

「夕陽」500円 ※1日10杯限定

飲みやすさと清涼感にこだわり、「せんなん」本来のおいしさをしっかりと味わってもらえる一品。夕日百選にも選定されているマーブルビーチをイメージし、金熊寺の梅干しを夕日に見立てた焼酎です。グラスも冷やしておくのがベストです。



③魚割ぼう うお政 泉南市北野2-183-1

「紀泉」680円

「せんなん」を使い、紀州和歌山でとれた新鮮な梅を使った自家製梅酒と合わせ、泉南産の紫蘇で飾ったカクテルを用意。
‘梅’の香りと‘さといも’の甘い風味がもてなすハーモニーが泉南の「のどかな風景」を思い浮かべることができますよ。



④たこ焼き酒場 蛸市 泉南市信達牧野399-1

「冷しゃぶそうめん」500円 ※1日20食限定

唯一の料理メニューです。つるつるの素麺に、やわらかい豚肉をのせたボリューム満載のメニュー。「せんなん」はつゆに使用。アルコール分は熱処理で飛ばし、食べる前に芋の香りがふわっと広がります。わさびを入れると味に深みがでます。写真は2人前。



⑤rojica(ロジカ) 泉南市樽井4-34-37

「マーブルサンシャイン」540円

「せんなん」のすっきりとした味わいと素朴な風味、そしてタンジェリンオレンジの爽やかな酸味がマッチした南国情緒あふれるカクテルをご用意。まずは、味わってみてください。

