



日本唐揚協会 **認定**

Japan "KARAAGE" Association

多くのメディアで取り上げられている「日本唐揚協会」
協会専務理事 八木 宏一郎氏が実際に試食して認定



唐揚

衣はサクサク
ふっくらジューシー
しょうゆの旨味



日本唐揚協会認定
【大阪】鶏の唐揚げ
紅生姜風味

¥710

※写真はイメージです。



艦めしカレー フェア

こだわりの詰まった「艦めしカレー」を再現！

【潜水艦せきりゅう】野菜カレー

トマトの酸味が絶妙なカレー
野菜もたっぷり！



※写真はイメージです。

実施期間：7月15日（火）

690円

艦めしカレーとは？

海上自衛隊では、「給養員」という主として調理を専門とする隊員がいます。海上自衛官にとってカレーは元気の源。毎週金曜日に食べるカレーには艦艇や部隊それぞれに工夫があります。こだわりの詰まった「艦めしカレー」を再現！是非ご賞味下さい！



護衛艦「むらさめ」の艦めしカレー



協力：海上自衛隊

潜水艦せきりゅう

中華料理

四海樓



元祖

血うどん

7 / 17
(木)



血うどん

明治32年創業の四海樓。初代陳平順がちゃんぽんのバリエーションとして創ったもので、当時麺類と言えは深い器に盛られていましたが、お皿で提供される血うどんに周囲は驚いたそうです。
長崎ちゃんぽん同様、魚介と野菜をふんだんに使用した旨味と栄養たっぷりの一品です。

※写真はイメージです。

¥ 710