

Special

第2弾!

日頃のご愛顧に感謝を込めて♡

大好評だった水道町感謝祭第2弾として、
ウォーターオフセットの「えこめ牛」と「匠の味噌」を
使った特別メニューを、水道町親和会加盟6店舗
にてご提供! 期間限定なのでお見逃しなく!

2018.

3/15^木~START

※各メニューの提供期間は店舗ごとに異なります

～期間限定スペシャルメニュー～

えこめ牛 & 匠の味噌
-Beef from Water offset-
-Takumi no MISO-

えこめ牛とは、菊池のかん養域で採れたお米を食べて
育った牛。1頭あたり200~300kgのお米を食べて育ち
ます。赤身のお肉ですが、お米を食べて育ってるので
ジューシーで甘く、柔らかいのが特徴。匠の味噌は、かん
養域(大津・菊陽産)の米、大豆、大麦を原料に作られ
たお味噌です。この機会に是非お召し上がりください。

A. ホテル メルパルク熊本
レストランパール
{ロースステーキ}
えこめ牛のロースステーキオリジナルコース
…昼2,000yen/夜3,200yen(税別)

B. INDY BELL
{ヒレ}
えこめ牛のカフェ・ド・パリバターソース
…2,480yen(税込み) 単品

水道町
SUIDOCHO SHINWAKA
親和会

C. Julienne

{ヒレ}
えこめ牛ヒレ肉のグリル。ソース ボルドレーズ
…昼2,000~3,000yen/夜3,800~5,000yen(税別)

D. CAFE DE 水道町

{バラ}
えこめ牛のビーフシチュー
…1,150yen(税込)

E. 國枝鮮魚店

{サーロイン}
えこめ牛のサーロインステーキ膳
…ランチ:1,280yen(税込) 夜:ステーキ単品 1,280yen(税別)

F. 郷作 とく一。

{お味噌} 「匠の味噌」使用
さしより春キャベツの匠のにんにく味噌添
…400yen(税込)

-水道町感謝祭は、ウォーターオフセット事業に賛同しています-

えこめ牛・匠の味噌を食べて地下水を守ろう!

えこめ牛100gを食べることが、
地下水約1000ℓの保全に、
味噌500gを食べることが
2500ℓの地下水保全につながります。

～ウォーターオフセット事業とは～



地下水かん養域
(水田、畑地など)

かん養域で育った
農畜産物を提供

消費・購入で
かん養域を支援



地下水使用者
(家庭・企業)

《協賛》



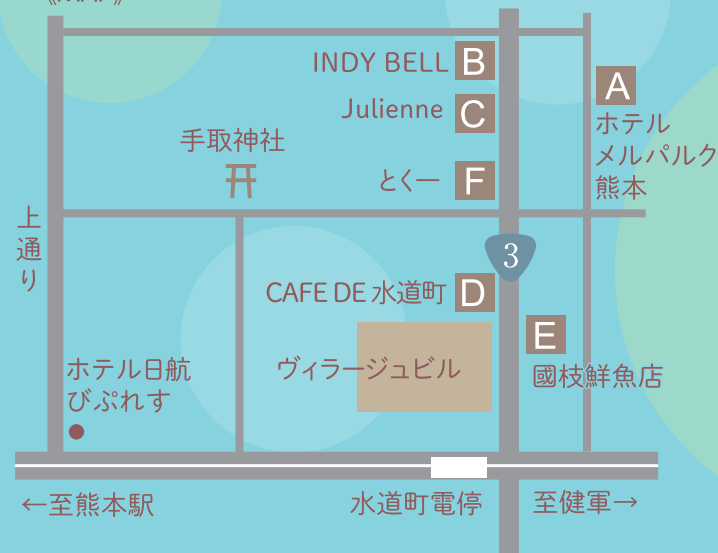
公益財団法人

くまもと地下水財団

【お問い合わせ】水道町親和会

感謝祭

《MAP》



《お問い合わせ先》

■えこめ牛…JA菊池 ■匠の味噌…(株)山内本店

〒860-0801熊本市中央区安政町8-16 4F TEL:096-227-6678

〒860-0844熊本市中央区水道町8-1 TEL:090-8918-2801