

EVENT:1

5/3 (水・祝) ▶ 4 (木・祝)

10:00-18:00

※4日(木・祝)は17:00まで

at. **Fansta XROSS STADIUM**

ローストビーフの試食、松阪豚のソーセージ、B-1 グランプリでもおなじみ松阪鶏焼き肉のタレの販売などお肉のまち「松阪市」の魅力がたくさん詰まった物産展を開催します。また、松阪肉などが当たる抽選会が催されたり…。たくさんの楽しいコンテンツがいっぱい!ぜひお立ち寄りください。

# 三重県 松阪市 大物産展



## 三重県 松阪市

# “美味しい” がやってくる!



日本列島のほぼ中央に位置し、京都と奈良に隣接する三重県にある松阪市。自然豊かな町で四季折々の情景が楽しめ、食材の宝庫と言われている松阪市には、世界のブランド「松阪牛」をはじめ、「松阪豚」「松阪赤菜」「松阪茶」など多くの特産品が。

今回は、そんな松阪市の“美味しい、食材が、

ららぽーと堺に大集合。

ぜひこの機会にお楽しみください。

EVENT:2

# 三重県 松阪市 グルメフェア

4/28 (金) ▶ 5/12 (金)

三重県松阪市「松阪豚」・「松阪赤菜」・  
「松阪茶」使ったスペシャルメニューが登場!

ららぽーと堺内のレストラン11店舗では、三重県松阪市の希少食材である「松阪豚」「松阪赤菜」「松阪茶」を使ったスペシャルメニューが楽しめるグルメフェアを開催します。

裏面も  
チェック!

※写真はイメージです。  
※内容は予告なく変更になる場合がございます。



松阪豚 松阪赤菜 松阪茶 使った  
スペシャルメニューが食べられるのは、  
この11店舗！

※表記はすべて税込です。  
※メニュー内容は予告なく変更する場合がございます。  
詳しくは店舗にご確認ください。



松阪豚

1F TEPPAN 220°

松阪豚の  
ソース焼きそば

¥800

松阪豚のバラ肉を使用した焼きそば。松阪豚の旨味と甘みにソースの味がマッチした絶妙な味わいをお楽しみください。



松阪豚

松阪赤菜

松阪茶

1F OSAKA RICE BURGER  
松阪づくしセット

¥700

松阪豚のそぼろ、赤菜のお漬物を挟んだライスバーガーをメインに、松阪豚を使用した豚汁と松阪茶もセットにした松阪づくしセットです。

1F SPICECURIY  
AKASHIRO

松阪豚の  
ポークステーキ  
カレー

¥1,200

限定10食

低温調理を施し柔らかく仕上げたポークステーキを乗せた豪華なカレー。カレーの辛味と松阪豚の甘みのコントラストを味わってください。



松阪豚

1F YAKINIKU  
BUFFET 左近

豚汁 ビュッフェメニュー

松阪豚と松阪赤菜がふんだんに入った具だくさんのスペシャル豚汁。ビュッフェメニューの一品としてお楽しみいただけます。



松阪豚

松阪赤菜

3F 築地 孫右衛門  
海鮮と松阪赤菜漬の  
ひつまぶし  
松阪茶出汁添え

¥1,380(税込)

限定30食

当店メイン商品の海宝ひつまぶしに松阪赤菜のお漬物をプラス。通常の出汁に松阪茶の香りを加えた、ひと味違うお茶漬けが楽しめます。



松阪赤菜

松阪茶



松阪豚

松阪赤菜

松阪茶

2F 丹ノ菜とチーズ  
ビストロテラオ

松阪豚のチーズカツレツ

¥1,290

限定10食

チーズを挟んだ松阪豚のカツレツに、ソテーにした松阪赤菜を添え、仕上げに松阪茶を振りかけたスペシャルメニューです。

2F KIEFEL

松阪豚の  
甘辛ペペロンチーノ

¥1,100

限定10食

ニンニクの効いた食欲そそるペペロンチーノに、甘辛仕立ての松阪豚をたっぷりトッピングしたボリュームあるメニューです。



松阪豚

3F 伝統のかつ丼・かつサンド あげとん

松阪豚のとんかつ定食

¥1,300

限定10食

松阪豚の柔らかさと良質な美味しさをダイレクトに味わえるとんかつ定食。箸休めにぴったりなさっぱりとした赤菜のお漬物と一緒に召し上がってください。



松阪豚

松阪赤菜



松阪豚

松阪赤菜

3F 肉丸商店

右 塩レモン松阪豚丼 ¥660

左 松阪リブローズ焼肉定食 ¥770

塩だれを使用した松阪豚を贅沢に乗せたボリュームある豚丼と定食。最後にレモンをサッと絞ることでさっぱりとお召し上がりいただけます。ごま油でコーティングし、自家製のナムル調味液で仕上げた松阪赤菜と豚肉との相性は抜群です。ぜひお試しください。



松阪豚

3F 麺や 福はら

松阪豚の  
ピリ辛スタミナ丼 ¥450

限定10食

松阪豚のミンチを甘辛く味付けし、ニンニクと唐辛子を効かせたスタミナ満点のメニューです。ぜひ好きな麺と共に召し上がってください。

3F 挽肉マニア

松阪春の  
マニア祭り

～育てるお茶漬け～

¥990

限定20食

赤菜漬の混ぜご飯、松阪豚のそぼろご飯などの3種類の手毬ご飯をそのまま食べるのはもちろん、人気のハンバーグをはじめとした豊富な薬味をトッピングし、松阪茶を使用した出汁を入れてお茶漬けにしたり…と楽しみながらいだくお茶漬けセット。



松阪豚

松阪赤菜

松阪茶



希少価値の高い 松阪豚

松阪生まれの良質な豚を厳選し、出生からじっくり200～220日間育てられた、LWD三元交配豚。臭みがなく、松阪豚を思わせるその上質でやわらかい肉質は、とてもキメ細かく、モモやロースなどの赤身にも程よいサンが。その脂は、人間の体温で溶けるほど良質で、臭みがないことが大きな特徴です。



伝統野菜である 松阪赤菜

“みえの伝統野菜”に登録されている、松阪市産の野菜。日野菜の原種とも言われていますが、日野菜より太く、根と葉の軸が美しい紅色をしていることが特徴。漬物にして食されるのが一般的で、漬けると独特の紅色がより一層鮮やかに。葉の部分も美味しくいただけます。



上質な深蒸し煎茶 松阪茶

三重県は、お茶の栽培面積、生産量が静岡県、鹿児島県に次ぐ全国第3位のお茶処。三重県産のお茶は『伊勢茶』と呼ばれ、南勢地域最大の茶産地である松阪市は、県内有数の深蒸し煎茶の産地。松阪といえば“お茶”と連想できるものとして親しまれるよう、現在『松阪茶』と呼ばれています。