

市川とまと絶品メニュー2024

事業所名	商品名	販売期間	価格	商品PR	業種	HPアドレス	店舗PR	〒	住所	TEL	定休日	営業時間
1 マロニエ洋菓子店	1 市川のトマトを使ったミートパイ	3月下旬～5月下旬予定	346円(税込)	市川のトマトを使い自家製のトマトミートを仕込み、練りパイ生地で作成、焼きあげました。土曜・日曜のみ限定販売となります。	洋菓子製造販売		生菓子からクッキー等の焼き菓子まで自家製の商品販売。昔ながらのプリンやモンブラン等、お子様から御年配の方まで安心して食べられるお菓子を提供しています	272-0812	市川市若宮3-23-11	047-336-6828	月曜日 (第3週) の月曜・火曜(休業)	9:00～19:00
2 カイジェラート(焼)魁	2 トマトのかき氷	2月中旬～6月中旬	500円(税込)	これを食べればとまがもともと好きになる。お好みでマヨネーズもいかが	アイスクリーム製造販売	<a href="http://kaijelato.com">kaijelato.com</a>	さまざまな食材を使ってオリジナルアイスクリームの製造をして全国に販売しています。	272-0021	市川市八幡5-1-26	047-312-6561	火曜	11:00～16:00
3 アジアンヒート	3 トマトフォー	年間通して提供(市川とまとは収穫時期のみ提供)	1,100円(税込)	トマトビュレではなくトマトをふんだんに使い中華のスープとベトナムの調味料で作ったオリジナルメニューです。	飲食店	<a href="http://www.asian-hsast.net/">http://www.asian-hsast.net/</a>	中国料理とベトナム料理の融合創作料理です。東京の味を本八幡価格で御提供いたします。是非一度いらしてください。	272-0021	市川市八幡2-14-12	047-312-6820	日曜	11:30～14:30(L014:00) 17:00～23:00
4 BAR PEAT	4 TEKONA-手児奈-	3月下旬～5月下旬	1,100円(税込)	市川とまとを使った新作オリジナルカクテル。ノンアルコールも出来ます。	バー	<a href="https://bar-new-suntory.co.jp/shou/0473783832/">https://bar-new-suntory.co.jp/shou/0473783832/</a>	美味しい物が大好きな店主が作る拘りのカクテルとウイスキー等を落ち着いた空間で楽しめます。	272-0023	市川市南八幡3-4-8 HKアルファビル 201	047-378-3932	日曜日・ 連休時・ 最終日	通常は17:00～翌2:00
5 寿司バル 八幡BASE	5 市川トマトの握り寿司	3月下旬～4月下旬予定	490円(税込)	市川とまとは地元産なので鮮度がよく、完熟して旨味と甘みが濃厚です。塩こしょうに漬込み、にぎり寿司にしました。	寿司居酒屋	<a href="https://www.yawata-base.com/">https://www.yawata-base.com/</a>	まぐろ料理に特化した寿司居酒屋。船橋市場より本まぐろを一本まるごと仕入れる為、希少部位や珍しいまぐろ料理が楽しめます。	272-0023	市川市南八幡5-7-12 ルミエール1F	047-315-8535	無休	12:00～15:00 17:00～23:00
6 まるみや	6 トマトとゴーヤの海鮮炒め	5月下旬～8月下旬	680円(税込)		飲食業		まるみやや秋田料理と炭火炙りの店でキリタンボ鍋しよつる鍋をメインに提供していますが、夏はゴーヤチャンプルもお出しします。 その品として「トマトとゴーヤの海鮮炒め」になります。	272-0023	市川市南八幡5-3-20	047-370-1686	月曜	17:00～23:30
7 アランチャドレッシング	8 市川産のトマト塩麹ドレッシング	年間通して提供	M140ml 430円(税込) L315ml 730円(税込)	完熟した市川産トマトで『塩麹』を作り、ドレッシングにしました！酸味と甘味のバランスがよく、米油を使用しているのでアツサリしています。トマトが苦手な人にも好評です♪香料、着色料、化学調味料、保存料は無添加。サラダ以外のお料理にもどうぞ！	調味料製造販売	<a href="http://arancia-dressing.jp/">http://arancia-dressing.jp/</a>	「安心安全・美味・オリジナル」をモットーに日々手作りしています。女性はもちろん、男性やお子様、ご年配の方など幅広く好評をいただいております。	272-0826	市川市真間2-14-14	090-5806-4355	日曜日	10:00～18:00
8 フェリア	9 市川産トマトの冷蔵		680円(税抜)		レストラン&ワインバー	<a href="http://www.ichikawa-wine.com">http://www.ichikawa-wine.com</a>	酒屋直営ならではのワインの品揃えと、季節の食材を使ったワインによく合うお料理をお楽しみいただけます。	272-0034	市川市市川1-12-11	047-324-0152	水曜	18:00～24:00
9 旬のおごちどころ たまや	10 市川産トマトと薩摩純然鶏ささみの柚子塩和え	4月上旬～5月中旬	680円(税込)		和食居酒屋	<a href="https://r.gnevi.co.jp/n6p025w0000/">https://r.gnevi.co.jp/n6p025w0000/</a>	HPから抜いてください。	272-0034	市川市市川1-9-11 201	047-321-1217	年中無休	月～土・祝前日 16:00～25:00 日 15:00～23:00
10 創作洋菓子モンペリエ	11 栗樹園の朝(トマト)	7月上旬～8月下旬予定	350円(税込)	市川のトマトをみずみずしいゼリーにしました。夏の贈り物におすすめです。	洋菓子製造販売	<a href="http://montpellier.jp/">http://montpellier.jp/</a>	素材にこだわり、ケーキやオリジナルの焼き菓子を手作りしております。 記念日のデコレーションケーキや、ご購入用の詰め合わせなど種類豊富に揃えて皆さまをお待ちしております！	272-0033	市川市市川南1-5-17	047-326-2020	木曜	9:00～19:00
11 中華麺工房 男爵	12 トマト黒酢スーラーメン	年間通して提供(市川とまとは収穫時期のみ提供)	1,040円(税込)	野菜の入ったトロミヒキ肉スープの中にさっと揚げたトマトを入れず。太麺にかけて熱々をお召し上がりください。甘酸っぱいスープとトマトが口の中にとろけます。			創業1976年、おいしいラーメンとジャンボ餃子がお客様に喜んでいただいています。		市川市市川南1-1-1 ザタワーズイースト1F	047-326-8067	火曜	11:00～24:00 (金曜は翌日1:00まで)
12 パン工房ルチア	14 NewランチBox	4月上旬～4月下旬予定	519円(税込)	ふわふわの自家製食パンに市川産のとれたてトマトをたっぷり使用した贅沢なサンドイッチです。市川産のトマトの甘みをまるごと味わえます。	パン・小売	<a href="https://luchia-bakery.com">https://luchia-bakery.com</a>	市川市で創業して70年の老舗ベーカリーです。地域密着を目指して、日々パンを焼いています。ぜひ、ご来店ください	272-0035	市川市新田4-7-7	047-377-6446	無休	平日9:00～22:00 土日祝8:00～20:00
13 ベジバル テパトリア	15 市川とまとのこぼれブルスケッタ	3月～5月	750円(税込)	市川とまがたっぷり味わえる、ボリューム満点なブルスケッタです。	イタリアンレストラン	<a href="https://litlink/chibatortia">https://litlink/chibatortia</a>	千葉の野菜とこだわりのお酒を楽しむお店です。	272-0133	市川市行徳駅前3-15-1	047-303-3254	火曜 休	11:00～14:30(La) 17:30～22:00(La)
14 焼鳥ピストロふじ	市川トマトのコンソメスープ	3月中旬～5月中旬予定	240円(税込)	市川産のトマトを丁寧に煮出し、旨みのみを抽出しました。そこに合わせるのは当店自慢の鳥スープです。夏のしやもと地鶏から味噌をかけて丁寧に作ったスープ。鳥の旨みとトマトにしか出せない旨みと酸味の相乗効果をお楽しみください。仕上げの地鶏油がワインとのマリアージュをお勧めします。コースの前菜でも、単品でもどちらでも召し上がって頂けます。※売り切れ次第終了	焼鳥専門店	<a href="https://www.instagram.com/yakitoribistrofujii">https://www.instagram.com/yakitoribistrofujii</a>	『焼鳥とワイン』の体験を 全国から厳選した地鶏や銘柄鶏を一本一本丁寧に串打ち 土佐備長炭で丁寧に焼き上げます	2720034	千葉県市川市市川1-17-10 大門通り1F	05013228318	日曜日	17:30～23:30