

みんなのキッチン

Food Truck



みんなのキッチン.feat世界の【食】まつり 「日本の食」×「世界の食」地産地消!
大阪もんの食材を使って世界のグルメを作る!!

| 番号 | 店名 | 番号 | 店名 |
|----|--|----|--|
| 1 | It's A Beautiful Day Coffee 地元兵庫県の素材を使用し、自家製バターミルクを加えて食感と味を追求しました。分厚い銅板で一枚一枚丁寧に焼き上げて、その場で提供します。 | 10 | カレーハウスDON 大阪産ブランド黒毛和牛の牛すじを使用、カレー専門店創業47年、当店のカレーとドッキングした衝撃の旨味を一度ご賞味ください。 |
| 2 | 麺屋うさぎ 日中融合、絆麺をカスタマイズ、うさぎらしく魚介を効かせた仕上げに。汁無し担々麺は麻の痺れと、辣の辛みをしっかり効かせた濃厚なゴマだれ、そして魚介を隠し味に。かえしに大阪産の玉ねぎを使用。 | 11 | BAMBY CAFE イタリア直輸入のエスプレッソマシンを駆使した様々なアレンジカフェや、イタリア伝統のホットサンド「パニーニ」(大阪産ペビーリーフ)、イタリア産ホットワイン「ヴィン・プリュレ」をご用意しております。 |
| 3 | バリバリキッチンカー ベトナムのバインミー。フランスパンより柔らかくホットドッグよりサクサクして中がふわわりして、たくさんの具材が入って、きゅうり、大根、にんじんの生酢、レタス、焼肉とソースが入ってます。 | 12 | サラヤ あさりや自家製ベーコンを使用しじっくり煮込んでうま味を凝縮させたクラムチャウダー。自家製焼き立てパンを食べられるスープ皿として使用。外はカリッ!中はフワットローリ美味しいパンチャウダーをご賞味下さい。 |
| 4 | ぴないさーら 沖縄そば・ポークタマゴおにぎり。沖縄県産豚骨、鏝節で長時間煮込み、鏝が効いた沖縄そばは、ぴないさーら1番人気!大阪府和泉市産米のポークタマゴおにぎりとの相性も抜群です。 | 13 | SHOWTIME 豚角煮丼。和食歴40年の職人が作るタレで煮込んだトロトロの豚の食感と旨味。大阪産たまご、白米と共に楽しんでください。 |
| 5 | 華麗なるスパイスカレー 大阪産ブランド豚なごわポークを使用した魯肉飯カレー。独自にブレンドしたスパイスと国産大豆醤油、沖縄県産さび砂糖など調味料にもこだわった一品。 | 14 | こころキッチン 大阪産百花ハチミツをたっぷり使用したヤンニョムチキン、チーズボールはクセになります! |
| 6 | 池田屋キッチンカー 天領真牡蠣はオーストラリアで開発された「シングルシード方式」で養殖された1年中食べられる真牡蠣。未利用魚の活用を目的とした「黒鯛の竜田揚げ丼」は茨木市で作られた「ヒノヒカリ」を使用。 | 15 | 見習い農家カフェ イタリアンのシェフが作る低温調理を活かした肉料理と包み揚げピザ。ソースには大阪もんのさつまいも「夢シルク」を使用。 |
| 7 | TORU TORU 大阪が誇るブランド和牛なごわ黒牛を使った肉料理です! 市場には出回らない希少なごわ黒牛をぜひこの機会にご賞味ください! | 16 | さんさんファクトリー 肉汁爆弾餃子は神戸スターキッチンカーグランプリ優勝の外カリ中モチの生地に溢れ出る肉汁が人気の小籠包と餃子のいいとこ取りの餃子です。旨辛味噌だれには大阪産の綿実油と焚黒糖を使用。 |
| 8 | WIND Street Foods フィラデルフィアチーズステーキを炒めた薄切り肉と、とろ〜りチーズをロールパンに詰めたアメリカペンシルベニア州発祥のサンド。大阪産泉州玉ねぎを使用。 | 17 | うしくら 黒毛和牛にこだわった焼肉屋が厳選した牛ステーキ串也。ビールとの相性も間違いなし。是非ご賞味ください。 |
| 9 | Lei チキンケバブサンドは甘さとシャキシャキ感が特徴である大阪産(もん)の泉州松波キャベツを使用。有名ケバブ専門店も認めたスパイシーなオリジナルソースがジューシーな鶏肉によく合います。 | | |

※写真はイメージです。当日内容が変更になる場合がございます。

