

(第三種郵便物認可)



きくらげとあさりの白ワイン蒸し

「コラボメニュー」は「きくらげ入りパスタランチ（サラダ・スープ付き）」（1180円）「きくらげ入りアヒージョ」（800円）「きくらげとあさりの白ワイン蒸し」（880円）「きくらげ入りフリカッセ」（800円）「きくらげアイス」（300円）の6種類（いずれも税別、ランチはパスタのみの提供）。

生キクラゲ料理味わって

物流サービスのホンダロジコム（本社春日井市八田町5の16の6、本多数社長、電話05608・56・8890）は7日まで、ダイニングカフェ「ブリックカフェ」（小牧市小牧原）で、同社が運営する「春日井ファーム」で栽培された生キクラゲを使ったオリジナルメニューを提供するコラボレーションイベントを開催している。6、7の両日はキクラゲ商品の即売会も実施する。

（春日井）

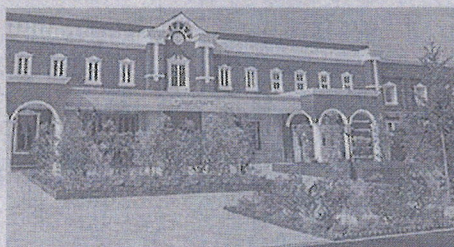
ホンダロジコム 小牧市のカフェとコラボ



「きくらげ入りアヒージョ」

供。

新型コロナウイルスの影響で多くのイベントが中止になるなか、地元食材を生かして地域を盛り上げようとして、ブリックカフェがホンダロジコムに提案。同社は、乾燥キクラゲ（14g入り）が、国産生キクラゲをふんだんに使ったコラボメニューを考案した。



ブリックカフェ

乾燥キクラゲは、通常より増量した限定バージョンを販売する。物販購入者には、ホンダロジコムのキクラゲ直売所「MO・OG・MARCH」（モグマルシェ）で使えるクーポン券を進呈する。同社では「中華のイメージが強いキクラゲだが、見た目も味も新鮮に感じてもらうと思う。今後は今回のメニューをレシポに残して、PRで活用していく」としている。

乾燥製品やこんにゃく 6、7日に即売会も

6、7日の即売会で、乾燥キクラゲ（14g入り）とキクラゲは午後9時30分まで。

ブリックカフェの営業時間は金・土曜日が午前11時から午後11時、日曜・木曜日は午後9時30分まで。