**HP・Facebook**

【事業者紹介】楢葉町の農家レストラン「げんき庵」ランチメニュー・店頭販売のご紹介！

「楢葉町に帰還されたご高齢者のみなさんに、自然素材の料理を提供し、明るく健康に集える場所を提供したい。」がコンセプトの『農家レストランげんき庵』さん。

　低農薬の新鮮野菜、漁師さんから直接仕入れる「常磐もの鮮魚」をふんだんに使用した「おまかせランチ」が人気です。（日替わり：材料なくなり次第終了につき予めご了承ください）

　訪れた日のおまかせランチのメインは、“ふっくら身の厚い赤魚の煮付”でした。

　彩鮮やかな季節の野菜をつかった小鉢がたくさんの定食。

　食後のデザート、コーヒー付きで1,200円です。

【店舗情報】

　住　所　：福島県双葉郡楢葉町北田字新田東５７

　電　話　：090-3128-8986

　営業時間：11:00～16:00　（夜は完全予約制）

　定休日　：日曜日、月曜日

【メニュー】

・おまかせランチ　　　　　　　　　　1,000円

・おまかせランチ（コーヒー・紅茶付）1,200円

・煮魚定食　　　　　　　　　　　　　1,500円

・スペシャルランチ　　　　　　　　　1,800円

・お茶セット　　　　　　　　　　　　　500円

・甘未、あんみつ　　　　　　　　　　　400円

・コーヒー・紅茶　　　　　　　　　　　400円

　夜の部は、洋個室・完全予約制で、会合や接待にも利用いただけます。

【店頭販売コーナー】

・「苔庭」の南天の実はすっかり赤く色付いていました。

　　９月の苔庭とは表情が違います。机上で感じる四季も良いものです。

・「ふくしま大豆の会」の「天然醸造のみそ（2kg1,200円）」も人気です。

　　福島県産の大豆と米を、海水から作られた天日塩で、自然の気候に任せ発酵熟成させたアルコール不使用の無添加味噌です。

　　国産大豆の自給率がわずか７％にまで低下し、遺伝子組換え品の輸入が増えた今、貴重です。

#楢葉町 #農家レストラン #ランチ #自然素材 #低農薬 #新鮮野菜 #常磐もの #げんき庵

**Twitter**

【事業者紹介】楢葉町の農家レストラン「げんき庵」ランチメニュー・店頭販売のご紹介！

【店舗情報】住　所：福島県双葉郡楢葉町北田字新田東５７　営業時間：11:00～16:00（夜は完全予約制）定休日　：日曜日、月曜日

*（機構URL）（ハッシュタグ：可能な限り）*