



鶏とろ丼



カレーうどん



鶏肉と定食
季節の野菜の
ネギ風味炒め

メニュー
Menu
愛のこもった
メニューは
全て **700円** (税込)

数量限定
7品の中から
週替わりで2品を提供



定食
鶏肉となすの
しょうが焼き



小松菜と
豚キムチ卵炒め
定食



定食
さばと玉ネギの
香味酢

全てのメニューに
旬の野菜の漬物と新鮮
野菜の付け合せ、自家製み
そ汁、ご飯がっきます
※鶏とろ丼に
ご飯はつきません。

うちのランチ、
こだわってます

メインを彩る小鉢は
邑楽町産の旬の野菜を使用。
新鮮さが売りです

ご飯も 邑楽町産
コシヒカリを100%使用

みそ汁は
自家製のみそを
使用しています



あいあいセンターから
おいしさ
直送便
2017

Close Up
農村

毎週シンボルタワー前が多くの人でにぎわう日があり
ます。それはお客さんがあいあいセンターに並ぶ、野菜
や手作りの名産品を求めに来る日です。そんなあいあい
センターでこの春、農村レストランがオープン。邑楽
町産の野菜をふんだんに使ったランチが始まりました。
今回はその農村レストランについて紹介します。

レストラン
へ行こう



全ての食材が邑楽町産
豚肉野菜ロール生姜焼き
定食

♡農村レストランって？

3月22日からあいあいセンターにオープ
ンした、ランチ提供レストラン。邑楽町産
の安全安心で新鮮な野菜を中心としたラン
チメニューを考案し、毎週水曜日限定で
営業中。メニューも週替わりで2種類ずつ
提供しています。季節の野菜をはじめ
め、豚肉、お米と邑楽町の農の恵み
を存分にご堪能いただけます。

♡ランチ営業日

営業日 毎週水曜日
営業時間 午前11時～午後2時
※なくなり次第、営業終了。

邑楽町産を使った料理には
こだわりと愛が詰まっています

何と言ってもうちのレストランの売
りは、食材の新鮮さ。食材選びか
らこだわっています。お米・豚肉・
野菜はすべて邑楽町産。他の食材
もほとんど群馬県産を使ってラン
チを提供しています。おしゃれ
な料理というより、どこかなつ
かしい家庭の味を提供して
います。週1回の限定営業
ですが、ぜひ皆さん、足を
運んでください。

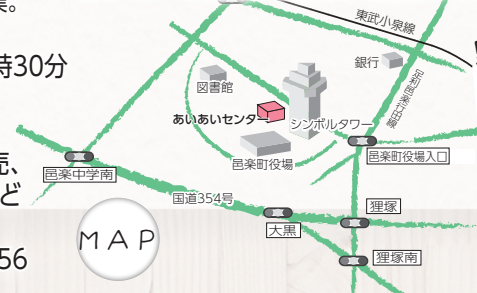
農村レストラン店長
(あいあいセンター組合長)
橋本恵美子さん
(古家十軒・30区)



Aiai Center
あいあいセンターも行こう

営業日 毎週水・土・日曜日
※そば食堂は土・日曜日のみ営業。
営業時間
⑧ 午前10時30分～午後4時30分
⑨・⑩ 午前9時～午後3時
販売品目
野菜などの直売、加工品販売、
特産品販売、そば・うどんなど
問合先
あいあいセンター ☎89-1456

あいあいセンターは、粉食文化を伝え、新鮮で安全
な農産物をお届けする拠点として作られた「ふる
さとの味」創造「センター」。作り手の「あい」と、消費
者の「あい」の出会いの場として営業しています。



野菜などの直売



そば食堂

