

# 畑の中の カフェ

Cafe in the field

in 音更メロディーライン

日時 **9/3 土・9/4 日** 10:00~15:00  
雨天決行 ※荒天の場合は中止になります。

会場 **十勝音更三浦農場小麦畑**  
北海道河東郡音更町字東和東 1-18



9/3 土・9/4 日 限り

満寿屋特製  
「うまっしゅパン」  
おひとつ プレゼント!!

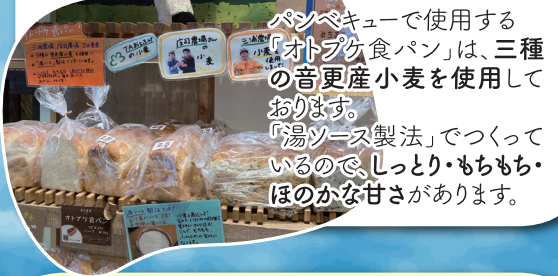
..... 循環プロジェクト .....  
ばん馬 to きのこ to 小麦の環  
で商品化した  
うまっしゅパンをプレゼントします。  
.....



9/3 土・9/4 日  
両日、各100名様に  
先着でプレゼント!

## 満寿屋商店

「パンベキュー」コーナー  
炭火であぶったアツアツのパンを召し上がれ!



パンベキューで使用する「オトプケ食パン」は、三種の音更産小麦を使用しております。「湯ソース製法」でつくっているの、しっとりもちもちほのかな甘さがあります。

## 十勝みのり工房

Tokachi 菜種deポテト



音更産なたね油と  
越冬じゃがいもの  
贅沢なフライドポテトです。

## 豚飯屋にくすけ

モール豚ハンバーグカレー



豚さんの飲み水に、モール温泉を与え十勝の大自然で伸び伸びと育った豚肉の十勝産ハンバーグカレーです。

## さとうのごはん

汁なし担々麺



生ブロッコリー麺を使用し音更町産素材を散りばめた汁なし担々麺。

熟成乾燥麺も販売します!

## UTTINO PIZZA

ピザ



北海道希少小麦“はるゆたか”と全粒粉を手練りした生地を桜島の溶岩を使った石窯で道産薪を焚いて焼く。もっちりさっくり本格ピッツァです。ぜひお召し上がり下さい。

## 肉匠 和千

ローストビーフ



肉匠和千のローストビーフは仕込みに3日間かけじっくり丁寧に作っております。お手頃な価格のアメリカ産牛肉や、十勝産和牛を使った美味しいローストビーフを是非ご賞味下さい!

9月4日 日 限り

## 桑の実

パン



すべての材料が十勝産のパンを作りました。名前は「トカプチ物語」ほんのり甘い生地にトッピングは3種類。枝豆、とうきび、小豆、お口の中で十勝平野が広がります。

## 甘味処きなっせ

いきなり団子



「自然の素材と手作りにこだわった本場九州熊本の“ふるさとの味”。生地はもちり、中のさつまいもはホクホク、温めても冷たくしても美味しいお団子です。ぜひ北海道の皆様、いきなり団子をご堪能ください。」

## 自家焙煎コーヒー カシオペイアコーヒー店

コーヒー



有機栽培、もしくは無農薬栽培されたコーヒー豆のみを使って自家焙煎しています。当日は飲みやすいコーヒーを2種類用意します。

焼きとうきび

生とうきび

販売

品種：ゴールドラッシュ



目の前で収穫した、もぎたてのとうきびを使用。

無料

どん菓子



昔懐かしい香ばしいどん菓子を小麦を原料に目の前で実演します!!