

シェフ白谷の中華弁当「黄金の桜」(限定50食)

【 お品書き 】

- 麻婆豆腐／おいしいお豆腐づくりで定評のある、寺部食品の木綿豆腐「愛知の大豆もめん」を使ったスパイシーな麻婆味噌と豆腐の旨味が絶妙なバランスです。
- エビチリ／ぷりぷりの食感がたまらないブラックタイガーを使い、甘辛いチリソースでからめました。
- 酢豚／愛知県産の豚肉とたっぷりの野菜を、甘酸っぱいあんでヘルシーに仕上げました。
- ごはん／白ごはんとお卵チャーハン。ベースとなる米は芳醇な香りの「あいちのかおり」を使用。チャーハンには田原市伊良湖の卵「恵」を使い、ふんわりと炒めました。



**安全・安心で美味しさにこだわった地元食材を主体とした中華弁当。
シェフが一つひとつ丁寧に調理し、合成保存料、着色料などの添加物は使用していません。**

..... ご発注方法について

- ご注文 / FAX:(0532)25-2227
- ご質問 / TEL:(0532)25-1298 さくらFOODS(担当:北澤)
- お引渡し / 10月26日(日)11:30~ 全国大会会場1階 (容器回収15時迄)
- お支払い / お弁当の引き渡しの時に、現金にてお支払ください
- 注文締切 / 10月22日(水) ※限定数になり次第、締め切りとなります。 変更は10/20まで。

下記に必要事項をご記入いただきFAXもしくはTELでご注文下さい

お名前／	(フリガナ)
ご連絡先／ 自宅:	携帯:
シェフ白谷の中華弁当「黄金の桜」(麻婆豆腐・エビチリ・酢豚・チャーハン・白ごはん・ペットボトル茶)	
金額(税込価格) 1,000円	ご注文数／ 個 合計金額／ 円

ご注文FAX 0532-25-2227