

キッチンカー協会出店事業者（坂井高校プロデュース 坂井のお米発見マルシェ協力事業者）

事業者名	住所	責任者	販売メニュー	金額	品種	特徴	米生産者
デリアテール	福井市西開発 4-221-2	佐々木 周我	・ブルコギ丼 ・ソースカツ丼	各400円	コシヒカリ	・甘味が強く、香りも豊か。 ・炊きあがりはふっくらしていて、もちもちとした食感 ・炊きあがりの米粒がつやつやしていて、見た目も美しい。 ・冷めても甘味と粘りが残るため、お弁当にも適している。	サトウ農産 
					ミルキークイーン	・通常のうるち米よりもアミロース含有量が少なく、もち米に近い食感。 ・コシヒカリ以上に甘味が感じられ、噛むほどに旨味が広がります。 ・和食、洋食や中華にも合いやすく、幅広い料理に使える万能米。 ・吸水性が高いため、炊飯時は水を少なめにするのがポイント。	みやざき農園 
Berry	福井市江端町 3－7レジデンス M T203	前原真理	・ローストビーフ ・ローストチキン丼	500円 400円	とよめき	・硬く、粒がしっかりしている。粘りすぎない。 ・チャーハンやカレーによく合う。 ・ややあっさり系の味わい。	田中農園 
小町Kitchen	坂井市丸岡町友末 1 1－1 4	寛 朗子	・きのこチキンのカレー ・きのこ牛スジのカレー ・チーズタッカルビ丼	各500円	つきあかり	・甘味と旨味のバランスが良く、ややあっさり系の味わい ・粘りは中程度で、もちもちしすぎず、ほどよいほぐれ感があり飽きにくい ・和食、洋食、中華、丼もの、カレーなど幅広い料理に合う万能米 ・炊飯後 4 時間保温しても、コシヒカリ以上の食味評価を得ている。	本原農園 
SHEEPDOG	越前市瓜生町8-6-1 フェリスヴィーダ 1 103	河合 和人	・タコライス ・魯肉飯 ・麻婆豆腐	各400円	あきさかり	・粘り気はほどよく、もちりしすぎず、粒感がしっかりしている。 ・甘みは爽やかで、しつこくない上品な味わい ・冷めても硬くなりなく、味が落ちにくい ・和食、洋食や中華、カレー、チャーハンなど幅広い料理に合う万能米	せと農園 