

けんちん汁もはじめました！



平飼いの卵のおかわりが自由！

卵かけご飯 400 円  
(味噌汁・漬け物付)  
ご飯大盛りは 450 円

たまごかけごはんの食堂

「おっぽに亭っこ」

味噌汁の具や漬け物には白州郷牧場の新鮮な有機野菜が使われています。

JAS (写真は白州郷牧場の水菜)



野菜

味噌

ご飯



卵

たまごかけご飯専用と丸大豆醤油、合計四種のお醤油をご用意しております。お好みでどうぞ。  
**おかわりごさいます。**（ご飯（百五十円）、大盛りご飯（二百円）、味噌汁（百円）、米麹だけつくった自家製甘酒（二百円）も好評。ノンアルコールです。

採れたて有機野菜  
有機JAS認証を取得している白州郷牧場では、四季折々に何十種類もの野菜が栽培・収穫されています。採れたての野菜をたっぷり入れた、田舎風の食べる味噌汁とお漬け物を召し上がってください。

無添加味噌  
自家製手作り麹と、白州のおいしい水で仕込みました。国産大豆百パーセント。麹がたっぷりの無添加味噌です。

白州米  
ここ白州は、南アルプスの花崗岩で磨かれた日本名水百選の里です。その名水を張った田んぼで育った白州米を、名水で炊きあげています。

平飼いの卵  
白州の清らかな水を飲み、太陽がさんさんとそそぐ広々とした空間でたっぷり運動している鶏たちの産む平飼いの卵です。飼料は非遺伝子組み換え、ポストハーベストフリー。白州郷牧場の無農薬野菜と、米ぬかをベースにした発酵菌体もたくさん食べています。

鶏舎には落ち葉と発酵菌体、BM生物活性水をまき、微生物をバランスよく育て、鶏の生活環境を整えています。

山里のなごやかな風景を眺めながらのお食事は格別です。

おっぽに食えし

江戸時代、将軍家への献上米として名高い白州のお米

もうすぐ白州の新米が入荷します！

店内に卵や野菜の販売所がございます。お店でお出ししている卵、米、味噌、漬物などをご自宅でもご賞味ください。



●地下 60 メートルから汲み上げた白州の天然水。  
「おっぽに亭っこ」にて、無料でお持ち帰りいただけます！ペットボトル等をご持参ください。

<http://www.hakusyu.jp/> 駐車場が拡大しました！

