プラネッツレポート

食卓をおいしくする!
家族を元気にする!

フードオアシス あつみ

伊良湖市場から届く新鮮な魚介類、産地から直送された野菜や果物、生産者の見えるフレッシュミート、できるだけ添加物をつかわないために店で手作りするお惣菜やパン。東三河に4店舗をかまえる「フードオアシスあつみ」の安心・安全・美味しい!ものを一挙紹介。

青果

トマトだけでも10種類

種類の多さにだけで圧倒されるフルーツトマトの数々。農薬、化学肥料も使わずに栽培されたもので、しかも完熟。味が濃くて甘いフルーツトマトは若い人たちに人気です。

青果売り場 おかむらさん

味わってほしいのは、失われかけている本物の味

高糖度のトマトが食べたいというお客様の声に応えようと、いろいろな産地に行って仕入れてきました。どのトマトも、農家さんが自分の子どもみたいに手間ひまかけて育て上げたものです。

鮮魚

伊良湖直送の新鮮な魚介類が並びます

伊良湖で水揚げされた魚介類が、店に届くのは3時から3時半ごろ。毎日混み合うので、2時から整理券を配布。料理屋の大将たちの利用も多く、プロにも好評。一般の人は刺身で求める人が多く、調理方法も教えてくれます。

伊良湖とれとれピザ

その日に水揚げされた新鮮な魚介類でつくられるピザ。夕方限定。ちなみに写真はミル貝とカレイ。1カット200円
※山田店限定

デリカ

確かな調理と産地のわかる原材料を使って手作りすることで、安心・安全なお惣菜をつくっています。砂糖・塩・酢・しょうゆなどの調味料はどれも一級品を使用し、みりんは三河みりんを使っています。

あつみの手作りお惣菜

産地のわかっている国産の原材料を使って作られる、煮物、揚げ物、焼き物。旬の食材のおいしさが楽しめます。

デリカ売り場 つじさん

添加物をはずすために、自分たちの手作りにこだわっています。

揚げ物には、遺伝子組換えでない、なたね油の圧搾油だけを使用。揚げたてはもちろん、時間がたってもおいしい。

精肉

岩手県館ヶ森アーク牧場のウインナー、ソーセージ、ハム、ベーコン

無添加の、おいしい加工肉。子どもたちにも安心して食べさせられると好評。ミニウィンナーはお弁当におすすめ。

去年から販売している館ヶ森アーク牧場の加工肉は8種類。どれもおいしいと評判です。今回の東日本大震災で被災されましたが、復興に向けてハム工房から再開しました。復興の力になりたいと思っています。

精肉売り場 ひょうどうさん

気持ちをこめて販売しています。

酒類

シルーブル 2,580円

酒類売り場 たかぎさん

ブドウの収穫期には、社員が、収穫のお手伝いに行っています。

蔵元の顔が見える酒が並びます。どんな思いで作っているか、どんな味なのか、担当スタッフが説明できるようにしています。

おすすめはクリストフパカレのシルーブル。自然派の神様といわれている人が作った赤ワインです。ほかにも探し出してきたおいしいワインを揃えています。

見つけた! あつみのこだわり商品

お魚チップス
「別所かまぼこ」でつくったチップス。酸化防止剤やうま味調味料など、すべて無添加。1袋176円

文夫醤油
青大豆を仕込んで作った八木澤商店のしょうゆ。2年熟成させたもの。芳醇な香りと深い味わい。1本1,280円

生きている漬けもの「おこもじ」
畑や山野のめぐみを凝縮した食材を活かし、添加物を使っていない福井の漬けもの。写真は「きくいも梅酢」(350円)と「しばづけ」(250円)

想いやり生乳しぼったまま
しぼったままの味を詰めた無殺菌牛乳。これぞ牛乳本来のおいしさ。1本1,050円

純米富士酢
甘み、コク、まろやかさが違います。味の違いは米の量にある! 1本1,260円

にごり林檎酢
あの"奇跡のりんご"の木村秋則さんが栽培したりんごで作った酢。1本2,940円

ラチマス社のエキストラバージンオリーブオイル
いちばん品質が良いと言われているクレタ島産の生オリーブを使ったオリーブオイル。1本998円

おかかふりかけ
京都の鰹節屋が作った無添加のふりかけ。うま味たっぷりのうす味。1袋525円

本格デミグラスソース 倉敷工房
ソース類も無添加でという方に。添加物や化学調味料を一切使っていない本格デミグラス。1本840円

久保田食品のアイス
添加物を使用することなく作られたアイス。クリーミーでおいしく、種類も豊富。1個158円

イタリアのバーニャカウダ(1,050円)
信州自然王国のバーニャカウダ(687円)
お客様の要望に応え、フードオアシスの視点でセレクト。

あつみデリカセンター

菓子工房あつみの隣にあるデリカセンターでは、全店で使う野菜の下ごしらえと、定番のお惣菜も作っています。自分たちが店で販売している材料や調味料を使い、時間をかけて人の手で丁寧につくる。ここにうまさがあります。

菓子工房あつみ

田原市福江にある菓子工房あつみでは早朝から、さまざまなお菓子作りが行われています。プリンや「ふっくらふくれ」、おはぎも毎日ここで作られて店頭へ。

6月新発売!

ポン菓子
小さな子どもが安心して食べられるお菓子にしようと、甘さには、鹿児島の粗製糖を使用。出来たてのおいしさでお届け。大298円 小158円

あくびプリン
渥美半島のあくび牛乳を使った蒸しプリン。少しかための食感が、素朴でやさしい味。1個138円

プレミアムプリン"極"
クリームの層があるのは低温殺菌牛乳を使っているから。濃厚で甘みを抑えたおいしさ。1個250円

牛乳寒天
純国産天然コラーゲンを使った牛乳寒天。国産みかんで風味にアクセント。懐かしい味がうれしい。1個250円

黒酢ふっくらふくれ
鹿児島や宮崎ではメジャーなお菓子「ふくれ」を、厳選した原材料で作り上げたあつみオリジナルの「ふくれ」。さっぱりとおいしく、もちもちとした食感。1個250円

自分の子どもに食べさせたいものを皆さんへ

手に入る限りの、顔の見える食材を使って作っています。それらの食材の良さをそのまま生かせるようにと心がけています。スタッフ誰もが、自分の家族に食べさせたいものを提供するという気持ちで取り組んでいます。

製造部 やまうちさん

生産者の顔が見えるものづくりで、安心・安全・美味しい! を実現。

とれたて、もぎたて、つくりたてにこだわり、地域の伝統食の考え方を取り入れながら本物志向に応え、家庭の食卓をおいしく楽しくコーディネートします。実演や試食販売もありますので、楽しんでください。

フードオアシスあつみ 渡会一仁社長

フードオアシスあつみ ◆営業時間 9:30〜21:00 ◆http://www.foodoasis.jp/

福江店

田原市古田町エゲノ前125
☎0531-33-0757

田原店

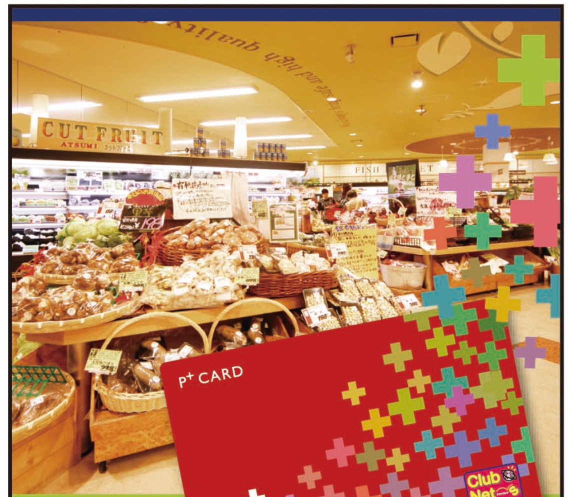
田原市田原町萱町1 セントファーレ1F
☎0531-24-0711

山田店

豊橋市山田町字西山11-1
☎0532-37-5281

宿店

豊川市宿町佐平山56
☎0533-78-4541



6月1日
フードオアシスあつみ
Pプラスカード スタート!
入会金105円 年会費無料

フードオアシスあつみや、グルメ、雑貨、ファッション、スイーツ、リラクゼーションなど、東三河のさまざまなお店でたまったポイントは、1,000ポイントごとにフードオアシスあつみ各店で使える500円分商品券と交換。もっとお得に買物を楽しめます。

カード開始記念事前企画
ポイントシール ゲーム 開催中!
〜5/31(火)まで

1,000円の買物ごとにポイントシール1枚進呈。シール1枚につき10ポイントプレゼント!

※シール引換期間にあつみ各店特設コーナーにてポイントを付与します。

シールを10枚集めた台紙でプレゼントが当たるWチャンス!

A賞	伊良湖ビューホテルペア宿泊券	4名
B賞	フードオアシスあつみ商品券1,000円分	10名
C賞	フードオアシスあつみ商品券500円分	20名

シール引換期間/Wチャンス応募期間
6月1日[水]〜6月5日[日]