

Greenフレンズ応援プロジェクト

記入日	2020年6月15日
店舗名	花千里
代表者名	塚崎 美穂
ジャンル	和食



新しい生活様式に向けて、工夫していること、アピールしたいこと

「食べたもので身体はできている」という考えのもと、メニューを考えています。自身の体を強くするためにも、旬のもの、自然のものを、と畑づくりをしながら営業しています。この添加物のないおだしを宅配できる様、準備しています。ほとんどのメニューでお持ち帰りもしています。

グリーンコープのキープ&ショップに花千里のビルマうどんおだしを置かせてもらう様、相談中です。「手羽元2本だし2人前入」を冷凍で販売できればと考えています。夏やさいを追加してカレースープに、ごはんにとろけるチーズとでチーズリゾットに、また、うどんばかりでなく、そうめんや、チャンポン麺でも楽しみいただけます。カレー鍋や、そのだしをピザにのせてカレーピザに……何でも楽しんでもらえたらと思います。

店舗情報

- 店舗名 花千里 (カウンター7席、お座敷6人掘りゴタツ式ではありません)
- 住所 〒800-0025 北九州市門司区柳町2丁目3-7
- 営業時間 11:30~14:30/17:00~20:30
- 電話番号 093-381-8833
- メールアドレス インスタグラム HP <http://hana-senri.com> facebookしています。

商品名、メニュー	一押しポイント	価格
ビルマうどん 	門司港で戦後生まれたオリジナルメニューです。ミャンマーの料理の鶏肉をカレー味で炊いた煮物と日本のかけうどんだしを合わせたのがビルマうどんのだしです。“和風チキンスープカレー”を想像して下さいませ。唯一その味を継承したのが花千里です。ビルマうどんだしとごはんまで雑炊のようにも楽しめます	ビルマうどん 700円 ビルマうどんごはんセット 750円
(夏限定)肉みそ夏やさい冷麺 	3年ねかせたみそを基に肉みそを作り、鶏チャーシュー、旬の夏やさいをたくさん盛りつけ、手作りのカボスポンズを基に冷麺だれを作っています。お好みでレモン果汁をかけてお召し上がりいただけます	(夏限定) 肉みそ夏やさい冷麺 850円
鶏チャーシュー麺 	冷麺のために作った鶏チャーシューから生まれたメニューです。あっさり食べやすいラーメンです。うどん屋の作るラーメンです。	鶏チャーシュー麺 700円
(夏限定)とまとそうめん 	凍らせたトマト丸々1コ分かき氷にしてトマト・キュウリを盛りつけて召し上がる、冷たいぶっかけそうめんです。トマト1コ分がとけたスープを最後に飲んでほしい1品です。夏バテしたときにも、あっさり食べやすいメニューです。こちらレモン果汁をかけながらお召し上がりいただけます。	(夏限定) とまとそうめん2束 700円
きのこのにゅうめん 	かけうどんだし+鶏チャーシュー作りのときのできるしょうゆだれを合わせたやさしい味のにゅうめんです。菊川そうめんを使い、きざみのりをのせてお召し上がりいただけます。	きのこのにゅうめん2束 700円