

7

FOODTRUCK OPEN DAY



薦屋書店 前橋みなみモール店 10:00から16:00頃まで

スリランカ料理 タンバパンニ

- OPEN 7/2 (土) 9 (土)
- スリランカカレー、スパイシーコロッケ

アーユルヴェーダでも有名なスリランカカレー。インドカレーとの違いは、スリランカカレーは小麦粉などを使わずにココナッツミルクをベースに作るヘルシーなカレーです。アーユルヴェーダとは、5000年以上前の古代インドで生まれた世界でもっとも古い伝統医学で食事療法で欠かせない存在がターメリック、カルダモン、シナモンなどといった様々なスパイス(香辛料)やハーブです。なるべく苦味や渋味、辛味を重点的に、炒めたり、温めたりした食事をとることが大切とされています。



タイレストラン タイタイ

- OPEN 7/23 (土)
- ガパオライス、トムヤムクンスープ

タイ人シェフが調理する本番タイ料理店です。桐生市内にOpenして10年になります。店内はタイの飾りに囲まれた雰囲気ある店です。微笑みの国タイ出身のシェフはお客様と楽しく話すのが好きなユニークな人柄です。来店されるお客様ともすぐに仲良くなって楽しく会話しています。料理は絶品です。店内での人気メニューはガパオライス、トムヤムクンスープ、タイラーメン、マッサマンカレー、パッタイ、などなど多数のメニューがあります。キッチンカーメニューは店内の人気メニューを選んで準備致します



鈴美屋

- OPEN 7/30 (土) 31 (日)
- もつ煮、からあげ

販売するものは、群馬県高崎産のえばらハーブ豚のもつ煮です。完全無投薬でJAS認定の食材を使用しています。味噌は、国産大豆と米麴の手作り味噌を使用しています。他には、特製タレに浸けて揚げたからあげも販売します。どちらも単品もありますが、お弁当にも出来ます。もつ煮単品500円~ からあげ単品400円~ もつ煮丼(もつ煮ライス)とからあげ2個セット900円がオススメです。



高崎産
えばらハーブ豚
完全無投薬
JAS認定