

CAFETERIA Okazaki Farm



カフェテリア オカザキファーム

新ブランド

フードコート



※2015年11月時点のイメージ図です。

EXPASA御在所で人気のラーメン「開花屋」が新たに“健康”をテーマにした自然派カフェテリアで高速道路に初出店します。注目は、岡崎産のフレッシュ野菜、一定の条件下で栄養価を高めた熟成野菜、惣菜が並ぶサラダバーです。「カクキュー八丁味噌の野菜らーめん」をはじめとした、地元食材を用いた様々なグルメもご用意しています。

(提供商品はこちら)



はみ出しどら焼き

岡崎産の小麦を使ったパンケーキを店舗で焼き上げ、はみ出すほどたっぷりのつぶ餡と生クリームをサンドしました。振りかけた西尾産の抹茶が、餡とクリームの甘みを引き立てます。焼きたての香ばしい生地もよく合います。

●ココがポイント

- ・ブルーベリーとラズベリーもトッピング
- ・イトインとテイクアウトのどちらもOK



熟成野菜のコラーゲンカレーライス

たっぷりの野菜と豚のコラーゲンを使い、旨みをギュッと凝縮した自家製ルーが自慢です。地元農家より仕入れた野菜を、熟成させることで栄養価を高めてトッピング。見た目も華やかでヘルシーなカレーに仕上げました。

●ココがポイント

- ・カレーのルーはスパイスの配合にもこだわった自家製
- ・地元岡崎産の米を使用
- ・トッピングの野菜は約5種類。野菜は季節替わり
- ・手頃なハーフサイズを用意



岡崎たまごのふわふわオムライス

安心・安全な飼料を与えた若鶏が産む、地元産の「岡崎たまご」を使用します。生クリームと混ぜ合わせて火を通した玉子は、フワフワでトロトロの仕上がり。デミグラスソースには隠し味の八丁味噌がコクと旨みをプラス。

●ココがポイント

- ・玉子の中はひと手間かけたケチャップライス
- ・「カクキュー八丁味噌」の八丁味噌を使用



カクキュー八丁味噌の野菜らーめん

鶏ガラだしをベースに、「カクキュー八丁味噌」を使ったオリジナルの味噌ラーメンです。たっぷり約200gの野菜をトッピングし、さらに濃厚な八丁味噌ダレをかければ完成。中太の平打ち麺に八丁味噌スープがよく絡みます。

●ココがポイント

- ・岡崎産の「むらさき麦」を練り込んだオリジナルの麺
- ・モヤシ、キャベツ、ニラ、ニンジンなど、たっぷりの野菜でヘルシーに
- ・手頃なハーフサイズを用意