

県産品の味メニューに

栗林公園カフェ うどんやパスタ

特別名勝・栗林公園（高松市）内のガーデンカフェ栗林が新たなメニューを考案した。伊吹島（観音寺市）のカタクチイワシや小豆島でつくられたパスタソースを利用したメニューが登場、県産品のPRに役買う。

一番人気の「讃岐高瀬の茶うどん」には、サイドメニューのフリットに、カタクチイワシが加わる。うどんに混ぜ合わせても楽しめる。小豆島産のオリーブオイルが新たに別添えされ、これまでも出されていたソースの牛乳とともに、好みでかけて味を変える。

小豆島のパスタソースを使ったメニューは「讃岐のおもてなしパスタ」。

カタクチイワシのフリットを添えた茶うどん（高松市のガーデンカフェ栗林で）



坂出市の「八十場のところてん」にアイスを添えたメニューなど、デザートにも県産品を使用している。問い合わせは同店（087・813・0870）。