

農家レストラン 地張庵(じばりあん)



山内 みどりさん

雄和の青大豆を使った
「華ちゃん豆腐」。旬の地物食材を
ふんだんに使ったヘルシーな
”こだわり手作りの味“。

地に根っこをはる。”じっぱり“食べる。その気持ち「地張庵」のコンセプトに通ずる。雄和の地張地域で生まれた農家レストラン。おかあさんたちが雄和産の青大豆を使って作り出した「華ちゃん豆腐」が評判となって販売加工所ができた。やがて、隣接するログハウスがレストランとしてオープン。地元産の旬の野菜などを使った手作り料理が美味しいと、たちまち人気スポットに。豆腐は、安全・安心な手づくり無添加商品が、そのまろやかな風味ととろけるような食感が伴えば”天下一品“となる。おかあさんたちが丹精込めて作った”畑の良質なお肉“がさまざまな料理に変身する。「ここに、手作りのこんな美味しいものがあるよ。ここで、美味しいうちに食べてほしいのよ」と山内みどりさん。「地域の人たちの能力を活かすことで活性化につながればいいし、それも恩返しになるんです」とも。目玉の「日替わりランチ」はメインディッシュに白和え、サラダ、酢の物、煮物など、豆腐や地場の食材を使った手作りの惣菜がふんだんに付く。見た目も自然な彩りでいかにも”味のある健康食“のよう。ログのやさしさにくつろぎ、ゆっくり味わうランチタイムが良い。



ログハウスがおしゃれなレストランになった



評判の豆腐アイテムあれこれ



コーヒーとおからクッキーがついて 900円

この日の日替わりランチ

とうふハンバーグ
ドミグラソース、季節の野菜添え
あからの煮物、冷ややっこ
春菊と人参のとうふの白あえ
菊と人参、きゅうりの酢のもの
大根のビール漬け、自家製みその味噌汁
あきたこまちのごはん



隣にある
「華の豆腐工房」から
直に仕入れている
華ちゃん豆腐。
大豆の旨味が
ギッシリ!!



チーズのような豆腐



豆腐クッキーが美味しい



通称「空港道路」沿いに一際目立つレストラン

農家レストラン地張庵(じばりあん)



【料金】

- 日替わりランチ/900円
(豆腐ハンバーグなどバラエティーの富んだ料理の数々)
 - 生ゆばの刺身/300円
 - あきた流し豆腐(豆乳つるりん)/200円
 - 豆腐のみそ漬け/200円
 - デザートセット(コーヒー付き)/500円
 - 「しぼりたて」豆乳ソフトクリーム(とてもさわやか!!)/200円 など
- ※営業/11:30~15:00(ランチは食材がなくなり次第終了)、年内無休
- 住所/〒010-1222 秋田市雄和石田字中大部30
■TEL 018-886-4655