



地元食材と、 地元の店の味を、自分の家で。

中標津町とその近隣エリアは海の幸、山の幸など、食の宝庫。
様々な飲食店と個性豊かな料理人達があります。

「中標津食堂」は「町全体がひとつの飲食店」という考え方。

中標津町を含む近隣エリアの食材を活用し、
たくさんの料理人が日々メニューを開発。

今日も町のどこかで新メニューが生まれます。

焼き鳥親子丼の具

YAKITORIOYAKODON

知床鶏 × 中標津産想いの茸



ワンポイントアドバイス★

親子丼は卵の取り扱いがポイント。1つは「卵を溶きすぎないこと」。白身が残っているくらいが丁度良いです。2つめは「火を入れすぎないこと」。卵を入れたら蓋をして火を消して余熱で軽く蒸しましょう。



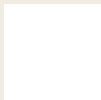
監修店舗紹介

ここに店名がはいります

北海道中標津町○○○○○○○○ TEL.000-000-0000

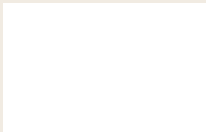
営業時間 / 00:00~00:00 定休日 / ○曜

http://~~~~~



Googlemap

ここに店舗の紹介文が入ります。ここに店舗の紹介文が入ります。ここに店舗の紹介文が入ります。ここに店舗の紹介文が入ります。ここに店舗の紹介文が入ります。ここに店舗の紹介文が入ります。



Special COUPON

監修店舗にこのハガキをご持参いただくと、割引になります。

-お食事料金より-

5%OFF

0000年00月00日まで

製造 & 販売店



北海道中標津町○○○○○○○○ TEL.000-000-0000

Mail:aaaaaaaaa.com http://~~~~~



地元食材と、 地元の店の味を、自分の家で。

中標津町とその近隣エリアは海の幸、山の幸など、食の宝庫。
様々な飲食店と個性豊かな料理人達があります。

「中標津食堂」は「町全体がひとつの飲食店」という考え方。

中標津町を含む近隣エリアの食材を活用し、
たくさんの料理人が日々メニューを開発。

今日も町のどこかで新メニューが生まれます。

マーリンシュールースーの具

MALINGSHUROUSI

中標津ミルクポーグ × 中標津産伯爵



ワンポイントアドバイス★

ここにアドバイス文が入ります。ここにアドバイス文が入ります。ここにアドバイス文が入ります。ここにアドバイス文が入ります。ここにアドバイス文が入ります。ここにアドバイス文が入ります。ここにアドバイス文が入ります。ここにアドバイス文が入ります。ここにアドバイス文が入ります。



〇〇〇〇〇〇
〇〇〇〇〇
シェフ 監修 /

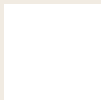
監修店舗紹介

ここに店名がはいります

北海道中標津町〇〇〇〇〇〇〇〇〇 TEL.000-000-0000

営業時間 / 〇〇:〇〇~〇〇:〇〇 定休日 / 〇曜

http://~~~~~



Googlemap

ここに店舗の紹介文が入ります。ここに店舗の紹介文が入ります。ここに店舗の紹介文が入ります。ここに店舗の紹介文が入ります。ここに店舗の紹介文が入ります。ここに店舗の紹介文が入ります。



Special
COUPON

監修店舗にこのハガキをご持参いただくと、割引になります。

-お食事料金より-

5%OFF

〇〇〇〇年〇〇月〇〇日まで

製造 & 販売店



北海道中標津町〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇 TEL.000-000-0000

Mail:aaaaaaaaaaaa.com http://~~~~~