

# 地産地消のバイキングレストラン 「とれたてれすとらん」が人気です！



JAあいち尾東（日進市/代表理事組合長：市川耕一）瀬戸グリーンセンターとれたて館に併設する『とれたてれすとらん』ではランチバイキングを提供しています。旬の新鮮な地元農産物を使ったお惣菜やデザートが1,000円以下で楽しめるとあって人気も上々で、2017年のオープンから6年が経ちますが、1日に平均80人ほど来店し、開店前から並ぶお客さんがいるほどの人気ぶりです。

コロナ禍ではランチバイキングを自粛して「選べる3種のランチ」を提供し、地元産の新鮮な農産物を食べたいというニーズに応え続けてきました。5類への変更を受けてランチバイキングを再開し、引き続きたくさんのお客様に来店いただいています。

冬を迎え、野菜に甘みがるシーズンとなりました。当JA管内特産のプチヴェールやカリノケール、カリフラワーなどの珍しい野菜を使った料理も並びますので、是非ご期待ください！

地元農産物を使ったお惣菜やデザートが20種類以上並び、地元産の白米、五目御飯やカレー、みそ汁やスープも並んでいます。特に瀬戸名物の瀬戸焼きそばや鶏肉のてりかけは大人気メニューです。

また、瀬戸グリーンセンターに所属している食育ソムリエが考案したメニューを月替わりで提供しています。12月の食育ソムリエメニューは「プチヴェールのチップス」と「カリフラワーのスパイシーフライ」をご提供する予定です。



食育ソムリエたちの自信作が並びます！

## ランチバイキング 営業時間

11:00～15:00

(14:00 受付終 水曜・年始は定休日)

## 料金

大人 980円

子ども(4～6歳) 500円

3歳以下 無料

制限時間 60分

**取材は都度受け付けます。取材にお越しいただく際にはご一報ください。**

取材日：平日（水曜日以外）11:00～14:00

場所：瀬戸グリーンセンターとれたて館（瀬戸市菱野町305）

〈問い合わせ先〉JAあいち尾東 総務企画部 総合企画課（担当：新家・加藤）

T E L : 0561-56-0080 F A X : 0561-72-8151 E - mail: kikaku@jaab.or.jp