

日本初登場！地元の野菜と京山椒を使用した バリ島の郷土料理「ナシ・アヤム」新発売！



カフェ・バリガシ
席数26席（カウンター4席）

cafe&bar bali gasi

〒606-0842

京都市左京区下鴨北芝町34・1F

12:00~22:00 火曜定休

京都北山駅にあるバリ島料理がテーマの郊外型カフェレストラン「cafe bali gasi(カフェ・バリガシ)」では新メニュー「ナシ・アヤム(バリ島チキンライス)」の販売を開始。

・【企画の背景】

インドネシアというイスラム教徒の多い国の中で、バリ島は唯一「ヒンドゥー教」を信仰しており比較的、食べ物に寛容な気質があります。自生する多用なスパイスを使用し丸焼きするという昔ながらの豪快な調理方を再現したい。バリ島の人々が地元食堂で食べ、まだ日本では知られていない料理を店舗近隣の地元野菜を使用して美味しく再現したいと思ったのが、この商品を開発した背景です。

・【商品の特徴】

バリ島の丸焼き調理を再現した郷土料理。スパイスをお腹に入れた後、丸焼きにする調理だから感じるお肉の「柔らかさ」「しっとり感」、内臓以外の全部のお肉を一皿で味わえ、骨から取れたスープと一緒に食べられるお得なメニュー。バリ島ではレシピに「青胡椒」を使用しており、その代用として地元京都の「京山椒」を使用して、清涼感のある味わいを出しています。また、テイクアウトもご利用いただけます。

・名称 「ナシ・アヤム（バリ島チキンライス）」

・価格 1,080円（税込・スープ付き）

・店舗ホームページ <http://www.baligasi.com>

地元の皆様にもご紹介いただきたく思いますので、ぜひパブリシティに取り上げていただきますようお願いいたします。

連絡先 携帯電話番号 080-2425-6885

Eメール cafebaligasi2@gmail.com

広報担当：新井

※記者の皆様の試食はいつでも対応可能です。ご試食ください。

事前にご連絡をいただけると、よりスムーズです。