

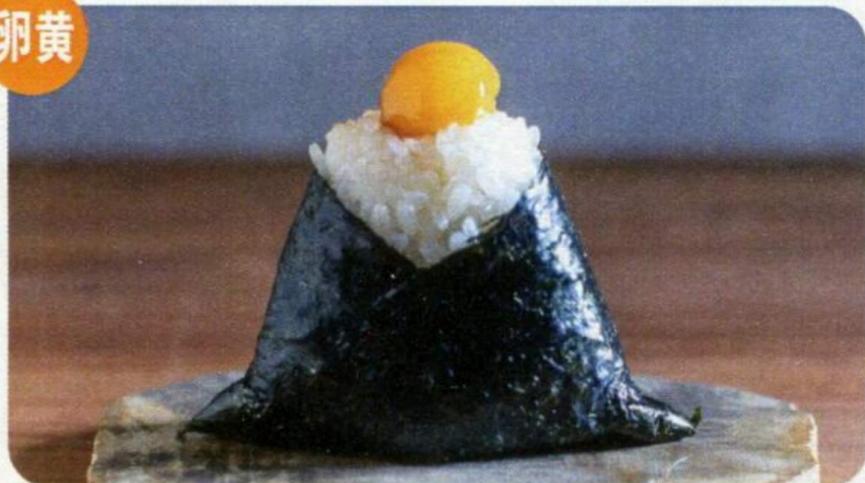
ひとかじり目がガツンと旨い。



Instagram

ひとかじり目から「おむすびラボ」が選んだ具材の味を存分に楽しめます。
お米は安全・安心でおいしいと評判の生産者の味を次々と紹介します。
海苔は潮の味を感じる桑名産、「おむすび」にピッタリです。

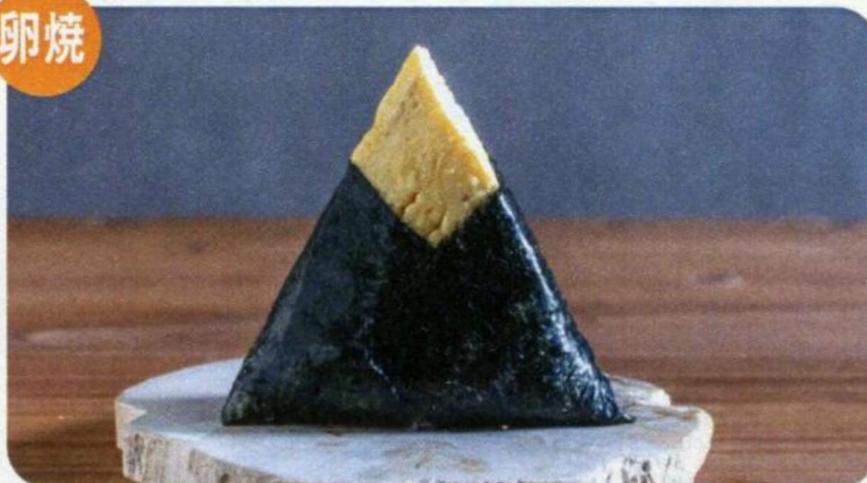
卵黄



卵黄のしょうゆ漬け 380円

卵ラン農場ムラタ（北海道）の平飼有精卵を醤油でじっくり漬け込みました

卵焼



たまご焼き 380円

平飼有精卵とグー先生のオリジナル出汁を合わせてふんわりと焼き上げました

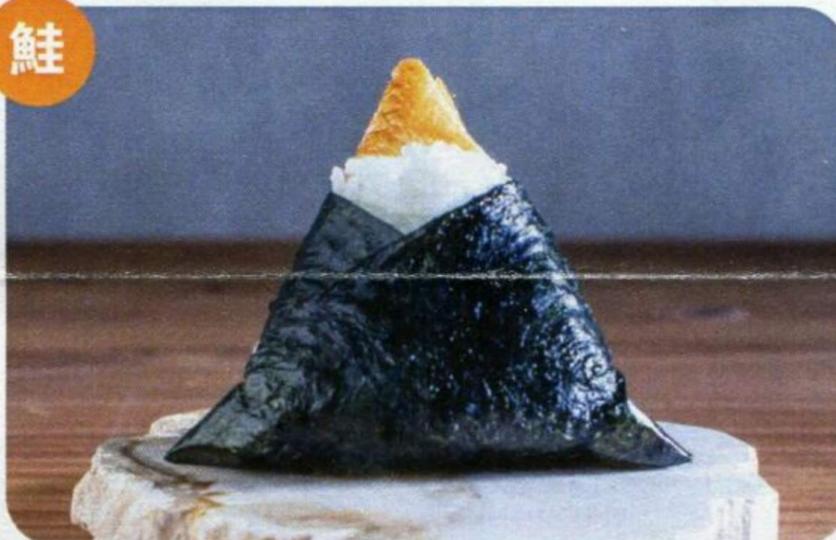
梅



自然園いしわた農場の梅 320円

自然農法の名人石綿敏久（小田原）さんの梅干しをお裾分けしてもらいました

鮭



ドッカン鮭 380円

おむすびラボが厳選したハラスをドカンと！
中にもフレークがたっぷりです

肉



限界突破ショウガ焼き 420円

農村BASE 食堂日本橋で人気の限界突破ショウガ焼き丼を「おむすび」にアレンジしました

鰹

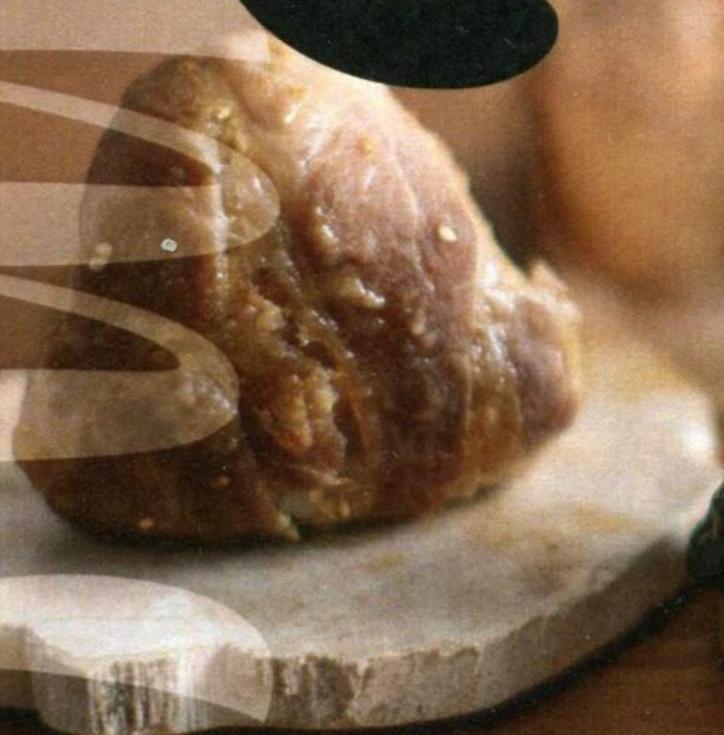


追いおかか 320円

「おむすび」にぴったりの味をグー先生がブレンド、仕上げにもたっぷりトッピングしました

※「おむすびラボ」は料理研究家・林幸子氏（グー先生）の監修によりレシピを開発しています。

おむすび 具ッド!



おむすびラボ

米、具材、海苔、塩。

さまざまな農水産物をギュッと握った「おむすび」は日本を代表する食のカタチです。

しかし、地球温暖化や病害虫の問題で、いままでのような収穫が厳しくなっています。

農村 BASE 代官山では、

素材のおいしさを活かした「おむすび」を握ることで生産者や生産地の情報を伝えたいと思っています。

素材が活きた懐かしい味の「おむすび」はもちろん、いままでなかった新しいカタチの「おむすび」も

お届けしますのでご期待ください。

10月15日(火)
11時30分
OPEN!

10月12日(土)
プレオープン



おむすびラボ (農村 BASE 代官山)
渋谷区恵比寿西2丁目21-15
ポケットパーク代官山 100
代官山駅徒歩 30 秒
定休日：不定休 (Instagram にて公開)
営業時間：11 時 30 分～(なくなり次第終了)



農村 BASE 代官山

03-6433-5803