

関係者各位

1万食 突破

令和7年3月  
道の駅瀬戸しなの

瀬戸地域アグリカルチャー推進協議会

3/22(土)・23(日) 道の駅瀬戸しなの周年祭から先行予約受付開始  
瀬戸めし食堂新メニュー『瀬戸めし2.0』2種のおんかけやきそばの餡がレトルトに！  
3/23(日)10:00～ 試食イベントを開催

## 白と黒との「味」合戦 あなたの家で決着を

白と黒 2つの新たな個性がさらなる進化を遂げる

### ■ 「瀬戸めし2.0」誕生

瀬戸らしいお土産を食でつくりたい、瀬戸でつくられている農作物や生産者を知ってほしいとの思いから商品開発をはじめ、瀬戸の伝統的な食文化と地元で丁寧に育てられた農作物を使った4つのメニュー「瀬戸めし2.0」を、昨年3月から道の駅瀬戸しなの「せとめし食堂」で提供開始しました。



### ■ あれから一年

野菜たっぷり白あんかけやきそば、ホルモンがっつり黒あんかけやきそばは単品で、ごもめしやてりかけは瀬戸焼そばやしなのラーメンと一緒に！きしめんとセットにした「せともんセット」など、様々な形でお楽しみいただき、

今年1月に**1万食**を突破しました！



そして、「野菜たっぷり白あんかけやきそば」「ホルモンがっつり黒あんかけやきそば」の餡が、家庭でもたべられる商品に進化しました。

生産者の方々が丹精込めて作られた絶品の野菜、卵、お肉など瀬戸産こだわり食材と瀬戸の食文化を融合させ、栄養満点の新メニューを、ぜひご賞味ください。



### ■ 先行予約

道の駅瀬戸しなの窓口又は電話にて受付  
0561-41-3900 (9:00～18:00)

▽96円お得▽

▽288円お得▽

お試しセット(白・黒)	1,200円 (税込)	みんなでお試しセット(白・黒)	3,600円 (税込)
<内容>		<内容>	
野菜たっぷり白あんかけ	1個	野菜たっぷり白あんかけ	3個
ホルモンがっつり黒あんかけ	1個	ホルモンがっつり黒あんかけ	3個
『瀬戸めし2.0』オリジナルシール	1枚	『瀬戸めし2.0』オリジナルシール	3枚
しいたけスープ	5袋	しいたけスープ	10袋

※ 限定白・黒各100食。なくなり次第、予約受付終了。

※ 商品は令和7年6月頃発送予定(送料無料)。

※ 賞味期限:1年。



## 2種のおんかけ(レトルト商品) 紹介

家庭でも食べられる商品へとさらに進化。

農産物の特徴を大切に、瀬戸市産たけのこなど歯ごたえある食材を新たに加えました。

### WHITE

野菜たっぷり白おんかけ 648円(税込)

瀬戸の生産者が丹精込めて作っている旬の野菜をたっぷり使用しています。

和風出汁がしっかり効いた白おんかけに瀬戸の豚の旨味が溶け込んで、止まらなくなるおいしさです。



### BLACK



ホルモンがたっぷり黒おんかけ 648円(税込)

瀬戸のホルモン文化にちなんで、ガツン！とパンチのある味わいに仕上げた黒おんかけは、ミックスホルモンと瀬戸の豚の様々な食感と野菜のおいしさが一皿で楽しめます。

### 道の駅瀬戸しなの概要

店名	道の駅瀬戸しなの	電話番号	0561-41-3900
場所	瀬戸市品野町1丁目126番地の1	駐車場	普通車57台、大型車12台
営業時間	9:00~18:00 ※「瀬戸めし2.0」はランチでの提供です。 <せとめし食堂> モーニング毎日 8:30~11:00 ランチ平日 11:00~15:30(15:00LO) ランチ土日祝 11:00~16:30(16:00LO) ※年末年始などの大型連休等は、営業時間を変更する場合があります。		

観光客や市民に瀬戸の農産物や地元産の素材を使った加工品・料理などを提供する公の施設として、平成23年にオープンし、3月26日で14周年を迎えます。瀬戸市の農業政策上の重要な拠点として、広く地産地消の推進に努め、幅広い交流を創出し、新しいまちの魅力づくりにつなげています。

「せともの」という言葉が広く一般に知られているように、瀬戸市は1000年以上の歴史と伝統を有する陶磁器産業のまちとして、やきものの職人文化が今に息づいています。そのような職人文化のなかから生まれた「せとめし」、瀬戸豚を使用した料理や加工品、地域でとれた新鮮な野菜が味わえる「せともの旨いもん市場」、「せとめし食堂」にぜひお越しください。