

四国ならではの魅力あふれたモノ・コトに出会う空間
「CHALLENGE KITCHEN」参画事業者のご紹介

「四国のびっくり」に出逢えるイートインカウンターへ
「CHALLENGE KITCHEN」は
四国の実力派料理人や職人が集います

2024年3月21日
四国旅客鉄道株式会社
JR四国ステーション開発株式会社

JR四国ステーション開発株式会社では、2024年3月22日開業の「TAKAMATSU ORNE」内に当社直営事業として、「shikoku meguru」を出店いたします。四国ならではの魅力あふれたモノに出会う空間として、kitchen（飲食）とmarche（物販）の2つのゾーンで構成しております。

このたび、座席数80席フードコートスタイルのkitchen（飲食）ゾーンの一角、「CHALLENGE KITCHEN」に参画する事業者をご紹介します。四国の実力派料理人や職人が集うイートインカウンターとして、開業日の3月22日から様々な事業者に参画していただきます。

1 開業日

2024年3月22日（金）

2 店舗名

CHALLENGE KITCHEN

※「TAKAMATSU ORNE」内 shikoku meguru kitchen（飲食）ゾーンの一部

3 運営会社

JR四国ステーション開発株式会社

4 参画事業者

- ・ 寿司中川（おにぎり、納豆巻き、味噌汁など）
- ・ 出汁茶漬 網元茶屋（ハモ料理、ハモの骨酒）
- ・ HIYORI WASANBON（和三盆づくりワークショップ） ※詳細は別紙をご参照願います。



プレスキットの
ダウンロードは
QRコードより
お願いします。

「四国のびっくり！」

に出逢えるイートインカウンターへ

3月 出店予定表

3月22日（金曜）13時～品切れ終了

出汁茶漬け 網元茶屋

99%の人が未経験!?

骨をすべて抜き去った劇的なハモを体験。
ハモの骨酒も特別にご用意。

3月23日（土曜）13時～品切れ終了

出汁茶漬け 網元茶屋

99%の人が未経験!?

骨をすべて抜き去った劇的なハモを体験。
ハモの骨酒も特別にご用意。

3月24日（日曜）7時～品切れ終了

寿司中川

高松の名店、寿司中川ご主人みずから登場！
官能的なまでの納豆巻きって何!?

3月24日（日曜）13時～品切れ終了

出汁茶漬け 網元茶屋

99%の人が未経験!?

骨をすべて抜き去った劇的なハモを体験。
ハモの骨酒も特別にご用意。

3月25日（月曜）※開催時間は決定次第お知らせします。

HIYORI WASANBON

可憐な和三盆で話題をさらう気鋭のご主人が、
和三盆づくりのワークショップを開催。

3月27日（水曜）※開催時間は決定次第お知らせします。

SABI

お茶ってこんなに楽しい！

イベント出店で超注目のSABIが織りなす緑茶の新しい世界。

3月28日（木曜）※開催時間は決定次第お知らせします。

SABI

お茶ってこんなに楽しい！

イベント出店で超注目のSABIが織りなす緑茶の新しい世界。

3月31日（日曜）7時～品切れ終了

寿司中川

高松の名店、寿司中川ご主人みずから登場！
官能的なまでの納豆巻きって何!?

4月 出店予定事業者

- 出汁茶漬け 網元茶屋
- 寿司中川
- HIYORI WASANBON
- SABI
- 土佐の薫焼き屋
- ミヤモト惣菜店

CHALLENGE KITCHEN

チャレンジキッチンとは
四国の実力派料理人や職人が集う
イートインカウンター

高松・寿司中川による

「にぎり」って何!?

名店、寿司中川による朝食を、そつとご用意します。

(海側のエントランスからお入りください)。

ご主人みずからその場でつくる納豆巻きとおにぎり、そして味噌汁。
日曜の朝をぜひ、ここチャレンジキッチンから始めてください。



CHALLENGE
KITCHEN

shikoku
meguru

毎週日曜の朝 7時～

shikoku meguru 開店前の特別なひととき

お品書き

春の

▲ にぎりセット

鯛味噌

- 自家製6年ものの味噌と瀬戸の天然鯛使用 -

昆布こしょう

- 貝の出汁で焼き上げた羅臼昆布と生胡椒使用 -

一口温いなり

- 和三盆を使い甘辛く仕上げています -

..... 1500 円 (税込)

「悦凱陣」ご用意しております。

(そのまま・熱燗)

酒肴セット ¥500 (税込)

お求めの際は一声おかけ下さい。

◆ 巻き寿司セット

(2本巻きセット。納豆巻きのみ、おしんこ巻きのみもご対応可能)

納豆巻き

- 納豆は「らくだ坂納豆工房」のものを使用 -

おしんこ巻き

- 昔ながらの酸味強め、発酵した様な香りが特徴のたくあんを使用 -

..... 1500 円 (税込)

● お味噌汁

- 瀬戸内のいりこで出汁をとり、
入江こうじ製造所の白味噌、悦凱陣の酒粕を使用 -

..... 400 円 (税込)

※おかわりする場合は優先的にお作りしますのでお声がけください。 ※少しでもアレルギーに不安のある方はご飲食をお控えください。



99%の人が未経験!?

骨をすべて抜き去った劇的なハモを体験

網元の骨酒も特別にご用意



SAPPORO
AOMORI
SENDAI
TACHIKAWA
YOKOHAMA TOKYO
YOKOSUKA

チャレンジキッチンにて、3月22日〜24日、愛媛・松山の出汁茶漬 網元茶屋が登場。

親方の手による「骨切りせず」、骨をすべて抜いてしまいうハモ」という、とても珍しく貴重な逸品をその場で召し上がっていただけます。

骨を見事に抜き去ったハモは、肉厚で官能的な甘みもたえています。

愛媛はハモの有数の漁場を有しています。地物のハモを驚きの技でさばいた逸品は、他県にまず存在しません。今回は特別に、ハモの骨を生かした「ハモの骨酒」もご提供します。

お品書き

「匠の技！骨の無い鰹 3点セット」

- 鰹の刺身
 - 焼き鰹茶漬け
 - 鰹皮ときゅうりの酢物
- 2500 円 + 消費税 8 %

「鰹に良く合うお酒シリーズ」

- 大吟醸 吹毛剣（すいもうけん）
..... 1 合 1500 円 + 消費税 8 %
- 唯一無二！鰹の骨酒（こつざけ）
..... 1 合 1500 円 + 消費税 8 %

※少しでもアレルギーに不安のある方はご飲食をお控えください。

