

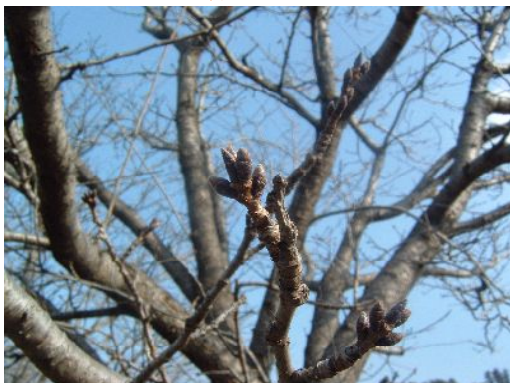
## ♪ 梅と桜と、、、



♪ 梅の花盛り アップだよ!!



♪ ほら、こんなにいっぱい咲いています。



♪ まだまだ固いつぼみです。

風良里上段駐車場奥にある梅の木が、きれいな花をつけました。紅梅のあざやかな彩りが青空に映えています。

一方桜は、、、というと、こちらはまだまだ固いつぼみ。開花は来月下旬以降になりそうです。ともあれ春は一步ずつ近づいて、お出かけによい季節ももうすぐ。

風良里にお越しの際は、ぜひ季節の花々もご覧下さい。

☆ 桜の状況は本紙にて随時お知らせいたします。

春は道の駅南国風良里に!!

## ☆ 土佐ジロー メニュー。



本館 2 階カフェレスト風良里では、地産地消を積極的に推進しています。このところシェフが取り組んでいるのが、高知県特産の鶏『土佐ジロー』のメニュー。卵はだいぶ流通しているけれど、まだ食肉としてはあまりなじみの無い同鶏を使ったメニューをいろいろ考案中。左画像はその第 1 弾で、2 月 11 日のスペシャルランチとして登場したて手羽先、手羽元の黒酢煮。これからの新展開に乞うご期待!!

←メインディッシュは土佐ジロー。

猫のしっぽ ジローって、、、。人造人間キカイダーでギターを鳴らして登場するヒーロー!! じゃありません。今風良里本館 2 階のカフェレスト風良里でメニュー化に取り組んでいる高知県特産の鶏『土佐ジロー』のこと(本文記事参照)。何でジローなのか、実は自分も最近まで知らなかったけれど、土佐地鶏のジとロードアイランドレッド種の鶏を交配して生まれた鶏だから。なので、土佐タローや土佐イチローはいないそう。そ〜だったんだ。使用メニュー開発中、お楽しみに。風猫子