

“体に優しい”うまいものフェア開催！

平成19年9月船橋競馬本場開催より、場内の2店舗で薬剤殺菌不使用のまいたけを使用した「～秋の味覚“舞茸”フェア～」を実施して参りましたが、好評につき11月船橋競馬本場開催では店舗数とメニューを増やし、「“体に優しい”うまいものフェア」を開催します。

国内産（可能な限り地元千葉県産）の有機栽培もしくは特別栽培（農薬および化学肥料の量が平均の半分以下で生産）された野菜・抗生物質不使用のたまごを使用したメニューを、船橋競馬場内の食堂・売店（取り扱い店舗・メニューは下表参照）で提供いたしますので、船橋競馬場へご来場の際は、是非一度ご賞味下さい。皆様のお越しをお待ちしております。

【船橋競馬本場開催時】

場所・店舗名	メニュー	値段	内容
5階加納食堂	とん汁		有機栽培等のにんじん・ごぼう・大根を使用 定食を注文していただいた方にサービス。
		350円	単品は350円で増量サービス
5階寿美家食堂	かつ丼	900円	抗生物質不使用のたまごを使用
3階田久保食堂	肉じゃが	400円	有機栽培等のにんじん・じゃがいも・玉ねぎを使用
3階竹越売店	じゃがバター	250円	有機栽培等のじゃがいもを使用した新メニュー
3階しの田売店	まいたけそば まいたけうどん	500円	薬剤殺菌不使用のまいたけを使用
2階船競売店	まいたけそば まいたけうどん	500円	薬剤殺菌不使用のまいたけを使用
2階東西売店	おでん(大根)	100円	有機栽培等の大根を使用
2階寿美家食堂	かつ丼	800円	抗生物質不使用のたまごを使用
1階東西売店	おでん(大根)	100円	有機栽培等の大根を使用
1階菊屋売店	まいたけそば まいたけうどん	500円	薬剤殺菌不使用のまいたけを使用

【船橋競馬場外開催（大井・川崎・浦和競馬開催）時】

場所・店舗名	メニュー	値段	内容
3階竹越売店	かぼちゃ天そば かぼちゃ天うどん	450円	有機栽培等のかぼちゃを使用した新メニュー

なお、有機栽培等食材の入荷状況により、ご提供できない場合もございますので、その際はご了承下さいませ。

「～秋の味覚“舞茸”フェア～」実施風景



2階船競売店「まいたけそば」



2階船競売店（フェア告知）



1階菊屋売店「まいたけうどん」



1階菊屋売店（フェア告知）