

第3回『一嘗三嘆』松山もみじ鯛料理フェア

いっしょうさんたん

平成27年11月1日(日) ～ 11月30日(月)

※一嘗三嘆とは、正岡子規が友人・清水則遠氏に宛てた書簡の中で、故郷の松山の美味しいものとして鯛料理を紹介している件で「一口食べると、何度も感動するほど美味しい」の意味で用いられている子規オリジナルの造語です。



林家三平さん・国分佐智子さん

松山鮓ずし 一八〇〇円 (一九四四円)

献立 松山鮓(天然鯛使用)、じゃこ天と小松菜の煮物、茶碗蒸し、
香の物、味噌汁、甘味

1892年(明治25年)8月、大学予備門の学生だった夏目漱石が初めて松山を訪れ、正岡子規の家に立ち寄ったとき、母、八重がもてなしたのが松山鮓であり、漱石は大いに喜んだそうです。

松山鮓はエゾやトラハゼなどの小魚で、だしをとった甘めの合せ酢ですし飯を作り、野菜を混ぜ込み、その上に錦糸卵をちらし漬けにした鯛や、海老、たこ、あなご、しめさばなどの魚介類を盛りつけています。

松山めで鯛めし一六〇〇円 (一七二八円)

献立 天然鯛めし、天然鯛のサラダ、じゃこ天と小松菜の煮物、茶碗蒸し、
香の物、味噌汁、甘味

愛媛県の郷土料理である鯛めしには二種類あり、炊き込みの「松山鯛めし」と鯛の刺身にタレをかける「宇和島鯛めし」があります。前者の松山鯛めしの特徴としては、野菜や揚げなどの具材は入れずシンプルに鯛と出汁昆布だけで作ります。

※当店の提供方法は釜めしでご提供。

※炊き上がりまで約二十分かります。

『一嘗三嘆』松山鯛料理をお召し頂いた
お客様のなかから抽選で豪華景品が当たります。

- 1等 3本・松山天然活き鯛一匹
- 2等 瀬戸内海産ちりめんセット10本

ご応募方法は

お手持ちの応募券に必要事項を記入の上、レジに備えてある
応募箱にお入れ下さい。

締め切りは平成27年11月30日(月)迄

当選者の発表は景品の発送をもって代えさせて頂きます。

協賛 松山市・松山市水産市場運営協議会

