



北条鯛めし



キャンペーン



わぎにでも
食べに
おいでや。
北条には、人・町・海
そして「鯛めし」がある。

鯛めしを食べて
賞品をゲットしよう

合計
50名様

賞品

おたメシ賞 キャンペーン参加店舗で使える
お食事券1,000円分 30本

風早賞 北条地域の特産品 10本

高純賞 オリジナル竹箸 10本

※当選の発表は発送をもって代えさせていただきます。



昔ながらの鯛めしや、
その店独自で進化した
オリジナル鯛めしなど、
この機会に食べ比べて
みませんか。

<http://www.hojo-taimeshi.jp>

風早活性化協議会 愛媛県松山市二番町4丁目7-2 TEL089-948-6991

北条鯛めし五カ条

- 一、正式名称は「北条鯛めし」とする。
- 一、鯛とご飯を一緒に炊き込む。
- 一、具材は、鯛とだしコブで作る。
(ごぼうや人参などの野菜や揚げなどは入れない)
- 一、起源は、神功皇后が鹿島に立ち寄った時に
振る舞われたと言われている。
- 一、北条では、祝いの時に昔から食されている。

参加店舗一覧

※すべて税込み価格

1 味工房 花へんろ 予約 不要 限定 無



鯛をおろして骨と身を素焼きし、余分な脂を落とし、
その時焼いた骨で出汁をとり、大釜で炊き上げた
鯛めしです。鯛めしとあら煮の定食がおすすめです。

鯛めし(680円)
鯛めしあら煮定食(1,250円)

住所/松山市大浦119 定休日/第2・第4木曜日
提供時間/9:00~18:00 ☎089-993-3787

2 登佐屋(上町) 予約 要 (水曜のみ) 限定 20食



天然鯛を使った鯛めし。うす味で奥深い味をご賞味
ください。鯛めし以外に5品つきます(期間限定)。
皆様のご予約お待ちしております。

鯛めし定食(1,620円)

住所/松山市北条辻11-1 定休日/不定休
提供時間/11:00~15:00 ☎089-993-1838

3 太田屋(北条店) 予約 不要 限定 無



嘉永6年創業の伝統の鯛めし。鯛の風味を生かしたあっさりとした上品な味に仕上げています。キャンペーン限定の新商品「玄米鯛めし」も登場しますのでご来店お待ちしております。

鯛めし(864円) おまかせ定食(1,296円) 鯛めし定食(1,890円) | 住所/松山市北条774 定休日/不定休 提供時間/昼11:00~14:00 夜17:30~20:00 ☎089-993-0021

4 勧商場 予約 不要 限定 15食(日曜のみ)



鯛めしおにぎりとして食べてみてください。

鯛めしおにぎり(500円) | 住所/松山市北条辻1387 定休日/月曜日 提供時間/17:30~23:30 ☎089-993-3522

5 いやし(お食事処) 予約 要(水曜のみ) 限定 20食



鯛は地元のモノを使用。ご予約頂いてから、時間にあわせて調理し、炊きたての鯛めしを地域限定でご自宅まで配達いたしております。いやしの絶品鯛めしをぜひご賞味ください。お待ちしております!!

鯛めし(500円) 鯛めしセット(800円) | 住所/松山市北条辻247-4 定休日/第1・3月曜日 提供時間/昼12:00~14:00 夜17:00~23:00 ☎090-4977-7334

6 和風レストラン から屋 予約 不要 限定 20食



風土と食文化の傑作・北条名物、鯛めし・ちりめん丼。当店の鯛めしは、土鍋で炊き上げております。鯛釜飯もあります。

鯛めし定食(1,200円) 鯛めし 竹林(1,900円) 鯛めし 竹林+天ぷら(2,500円) | 住所/松山市北条辻1320-3 定休日/木曜日 提供時間/昼11:30~14:30 夜16:30~20:30 ☎089-993-3800

7 磯之河 予約 不要 限定 無



当店で、一人用の釜でお客様の注文に合わせてお出ししています。

鯛釜めし定食(865円) 鯛釜めしからあげ定食(1,405円) 鯛釜めし天ぷら定食(1,405円) 鯛釜めし刺身定食(1,620円) | 住所/松山市磯河内甲1-1 定休日/毎週火曜日(火曜日が祝祭日の場合は、翌日) 提供時間/11:00~21:00(平日14:00~16:30休憩) ☎089-994-2853

8 海鮮 北斗 予約 要 限定 50食



鯛一匹まるごと釜に入れ、豪快に炊き上げる。砥いだお米に昆布を敷き、身の締まった鯛を一尾姿のまま入れて秘伝のダシで炊き上げます。さっぱり香ばしい醤油の風味とふくよかでお上品な鯛の身との調和はまさに至福の味です。

北条の鯛めし(670円) 風早セット(1,840円) 北条の鯛めし 浜てんぐ(2,570円) | 住所/松山市小川乙330 定休日/12/30~1/1 提供時間/11:00~22:00(平日15:00~17:00休憩) ☎089-994-1871

9 シーパMAKOTO 予約 不要 限定 無



地元で採れた新鮮な鯛丸々一匹を専用の土鍋に入れて、じっくり炊き上げており、薄味ですが、鯛の風味を生かしつつ、それでも飽きの来ない自慢の逸品です。温泉に来るお客様にも好評で、それでリーズナブルな価格で毎日ご提供しております。

鯛めし定食(680円) 鯛めしとミニうどんセット(580円) 鯛めし茶漬け(360円) 持ち帰り鯛めし1折(400円) | 住所/愛媛県松山市北条1180番地 定休日/無休 提供時間/11:00~23:00 ☎089-993-0101

下記2店舗は“オリジナル鯛めし”になります。

10 風早いちや 予約 不要 限定 30食



中華そば又は塩ラーメンの鶏ガラ入りコスープをお好みで鯛めしにかけて、お茶漬け風にしてお召し上がり頂く事も出来ます。

中華そばセット(800円) 塩ラーメンセット(800円)

住所/松山市下難波甲463-1 定休日/第1火曜日 提供時間/日曜日 11:00~23:00 ☎089-992-1800

11 洋風食堂ザ・ニッツズ 予約 要 限定 無



ブイヨンで炊いた鯛めしを鯛の出汁でリゾット風に仕上げ、コース料理の前菜に取り入れました。オーナーシェフの海外を含め、今まで出会った人々、その時の経験を活かしたテイस्टینگ・コースで新しい味を発見してください。

ランチ(2,300円)

住所/松山市河野中須賀270-5 定休日/水曜日・第二木曜日・12/31~1/4 提供時間/昼11:00~14:00 夜18:00~20:00 ☎089-992-3200

※すべて税込み価格

おたメシ!キャンペーン

キャンペーン期間/平成27年12月12日(土)~平成28年1月17日(日)

〈応募方法〉

参加店舗に置いてあるスタンプカードにスタンプを押してもらい、①住所、②氏名、③年齢、④電話番号、⑤感想を明記の上、ご応募ください。 ※お一人様何口でもご応募いただけますが、一通につき一口とさせていただきます。

〈対象商品〉

参加店舗の北条鯛めし及び対象商品

〈応募先〉

参加店舗に提出してください。

〈応募締切〉

平成28年1月17日(日)当日有効

〈当選発表〉

当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

ここへ
スタンプを
押してもらって
下さい。



住所

氏名

年齢

才

電話番号

感想

〈個人情報について〉ご応募の際にご記入頂きます個人情報は、抽選・景品の発送の他には、個人を特定しない統計的情報を目的に利用させていただきます。

<http://www.hojo-taimeshi.jp>

風早活性化協議会 愛媛県松山市二番町4丁目7-2 TEL089-948-6991

キリトリ線

切り離してご応募ください。

キリトリ線

切り離してご応募ください。

キリトリ線