

第五回『一嘗三嘆』松山もみじ鯛料理フェア

期間 平成28年11月1日(火)～11月30日(水)

※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。

愛媛松山から直送の**天然真鯛**を使用



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

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ずし飯を作り、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。

松山もみじ鯛御膳二二〇〇円(二二六八円)

献立 天然鯛刺身、天然鯛の天婦羅、じゃこ天と小松菜の煮物、
茶碗蒸し、香の物、御飯、味噌汁、甘味

春に瀬戸内海を回遊し産卵を終えた鯛は、夏から秋にかけてエビやカニ、イカナゴなどの豊富な餌を食べ、秋には脂がのり最高の状態を迎えることから、同じ時期に盛りを迎える紅葉になぞらえて「もみじ鯛」と称されます。上品でありながら甘みと旨味を持ち合わせ、刺身や天婦羅といった様々な調理法で脂の旨さの変化を堪能できます。



真鯛刺身 一六〇〇円(税込一七二八円)

真鯛のカルパッチョ 一二五〇円(税込一三五〇円)

真鯛と木の子のホイル焼き 八九〇円(税込九六一円)

期間中、**松山鮓**か**松山もみじ鯛御膳**をご注文頂いたお客様には先着**200**名様
に『愛媛のみかんの香湯』の温泉の素を**プレゼント**。

松山もみじ鯛料理をお召し頂いたお客様の中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

2等 10本…瀬戸内海産ちりめん

ご応募方法は

お手持ちの応募券に必要事項を記入の上、レシに備えてある

応募箱にお入れ下さい。

締め切りは平成28年11月30日(水)迄

当選者の発表は景品の発送をもって代えさせていただきます。

協賛 松山市・松山市水産市場運営協議会

