

# ～第5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)

【場所】江戸味楽茶屋 そらまち亭



東京スカイツリータウン・ソラマチ7階 (東京都墨田区押上 1-1-2 電話 03-5809-7047)

## ～オープニングイベントのご案内～

【日時】平成28年11月1日(火曜日)午前11時

### 松山めで鯛使 林家三平さん がゲスト出演

【内容】■P R 松山市長 野志 克仁

■あいさつ 松山めで鯛使 林家 三平 さん



林家三平さん、国分佐智子さん

松山市は、正岡子規が愛した松山鮓など5種類の鯛料理を「一嘗三嘆 松山鯛料理」として復活させ、平成24年10月に東京都台東区根岸の子規庵でお披露目会を開催しました。

その会で、当地の名士であり、子規を尊敬し愛し続ける林家三平さん・国分佐智子さん夫妻に瀬戸内の天然鯛を紹介していただき、「子規さんは一嘗三嘆ですが、佐智子は一生三平です」と発していただくなど、鯛のPRを行いました。それをご縁に平成26年3月、林家三平さん夫妻に松山の鯛をはじめ瀬戸の小魚のイメージアップのため、「松山めで鯛使」に就任していただきました。

それを記念して、平成26年10月30日～11月30日には、林家プロデュースレストラン「江戸味楽茶屋 そらまち亭」「一嘗三嘆 松山鯛料理フェア」を開催し、全国の皆さんに松山の鯛料理の魅力を発信しました。それ以降、毎年フェアを開催して、PRいただいています。



松山鮓 (税込1,944円)

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

\*メニューはご来店の際ご確認ください。



松山もみじ鯛御膳 (税込2,268円)

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

<お問い合わせ先>

■松山市 市場管理課  
(担当:池田、津田)

TEL:089-951-2311

FAX:089-951-4888