



# 北条 鯛めし 週間



わざにでも  
食べに  
おいでや。

北条には、人・町・海  
そして「鯛めし」がある。

古代から  
願いを結ぶ島、  
鹿島。

高縄半島の西、風早（かざはや）平野の沖合に浮かぶ小さな島、鹿島には古くから武神（ぶしん）が祀（まつ）られる鹿島神社があります。この神社の祭礼に、ひとつ不思議な願いの行事があります。西の沖に浮かぶ夫婦岩、玉理・寒戸島（ぎよくり・かんどじま）では毎年5月、海の安全、五穀豊穡（ごこくほうじょう）を祈願して45mの大注連縄（おおしめなわ）が張られます。この大注連縄に願い文を入れておくと、海の上で一年間、願をかけ続け、気付けば一年後に無事成就しているのだとか。  
玉理・寒戸島には鹿島神社の境外末社（けいがいまつしや）「龍神社」があり、海の神様が海上で願いを結んでくれるのかもしれない。

計30名に  
当たる!!



**期間** 平成30年11月10日(土)~11月25日(日)  
**内容** 上記、開催期間中に参加店舗で鯛めしを食べた方は、2,000円分の食事券が当たる抽選に参加できます。

# 参加 店舗

※すべて税込み価格



昔ながらの鯛めしや、その店独自で創作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。

## 1 風和里のレストラン



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。

北条鯛めし定食(1,100円)

住所／松山市大浦119 定休日／木曜日  
提供時間／11:00~15:00  
☎089-911-7700

## 2 めん処 かわよし



天然真鯛を自慢のダシで炊き込んでおります。うどん店の鯛めしセット(鳥の唐揚げ+ハーフうどん)はいかがですか。「北条鯛めし」をどうぞご賞味ください。

限定 20食

北条鯛めし単品(530円) 北条鯛めし+ハーフうどん(780円)  
鯛めしセット(北条鯛めし+鳥の唐揚げ+ハーフうどん)(1,030円)

住所／松山市下難波甲54 定休日／水曜日  
提供時間／昼11:30~14:00 夜17:30~20:00  
☎089-992-5689

## 3 登佐屋(上町)



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。店頭にて販売しております。ご来店を心よりお待ちしております。

鯛めし折(550円) ※お持ち帰りのみ

住所／松山市北条辻11-1 定休日／不定休  
提供時間／11:00~17:00  
☎089-993-1838

## 4 太田屋(北条店)



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。

鯛めし(864円) 鯛めし定食(1,890円)

住所／松山市北条774  
定休日／水曜日(水曜日が祝祭日の場合は営業)  
提供時間／昼11:00~14:00 夜17:30~20:00  
☎089-993-0021

## 5 シーパMAKOTO



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。温泉に来られ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。

鯛めし茶漬(450円) 持ち帰り鯛めし1折(400円)  
鯛めし定食(680円) かがしや会席(3,500円)

住所／愛媛県松山市北条1180 定休日／無休  
提供時間／11:00~22:00  
☎089-993-0101

## 6 和食処 秀



当店では、一度焼いた鯛のあらを長時間煮込みスープを取り、それをベースに鯛めし用の出汁を合わせ、ご注文をいただいてから、一人用の釜で炊き上げております。炊き立ての鯛釜めしを是非ご賞味ください。

鯛釜めし(750円) 鯛釜めしセット(1,250円)  
鯛釜めし膳(1,650円)

住所／松山市北条辻432-3  
定休日／月曜日(月曜日が祝祭日の場合は翌日)  
提供時間／昼11:30~14:00 夜17:00~21:00  
☎089-993-4422

## 7 磯之河



当店では、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(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／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(土日) 11:30~16:30(休館)  
☎089-994-2853

## 8 海鮮北斗



鯛一匹まるごと釜に入れ、豪快に炊き上げる。越いでお米に昆布を敷き、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(2,200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／月・木曜日(祝祭日の場合は営業)  
提供時間／11:00~22:00(平日) 15:00~17:00(休館)・オーダーストップ14:30  
☎089-994-1871

