

松山めで鯛使(大使)就任記念

いっしょうさんたん

『一嘗三嘆』松山鯛料理フエア

平成26年10月30日(木)～11月30日(日)

※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 1本..東京・松山往復航空券+「道後温泉ふなや」1泊2食付ペア宿泊券+
- 「道後温泉ふなや」協賛一嘗三嘆媛鯛ランチ(宿泊当日又は翌日の昼食として利用が可能)
- ※景品の有効期限は、平成26年12月27日(土)～平成27年1月4日(日)を除く、
- 平成27年3月1日(日)までとさせていただきます。

2等 10本..松山天然活き×鯛一匹

〓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26年11月30日(日)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

