

宇和島市産
みかん鯛

おいしいもの
美味
につぼん
和・南・西・東・家

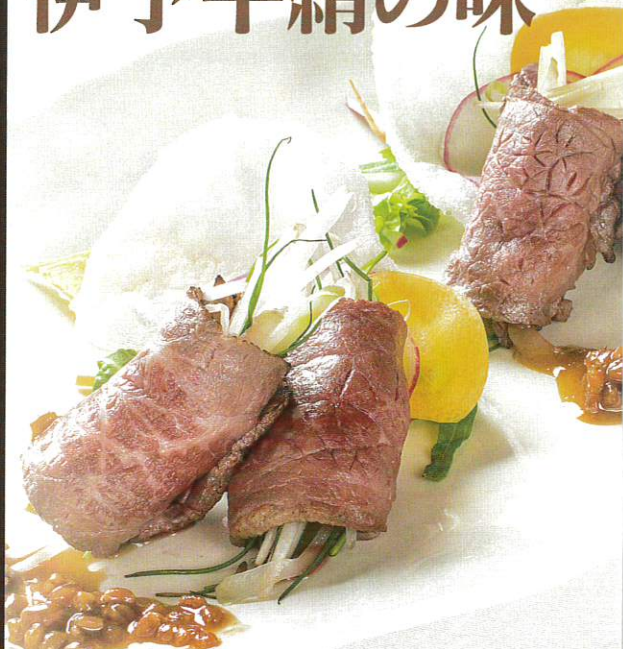
おいしいもの
愛媛



4. 蒜蜜柑煎鯉魚

宇和島市産 みかん鯛の香りソテー、
じゃばら入りスパイスソース仕立て
とよめ白根ニンニク添え

愛媛県産
伊予牛絹の味



6. 秘醬燗牛肉捲

愛媛県産 伊予牛絹の味ローストビーフの彩り野菜巻き、
松山市北条しょうゆの実 特製ソース

愛媛の美味を、どうぞこの機会にお召し上がりください。

【開催期間】

2014.1.15(水)～3.16(日)

7,875円(税込)

20%OFF
ご優待券のご利用で

全8品

6,300円(税込)

・ご優待券をご希望の方は、プレミアムメンバーズへご入会ください。入会当日からでもご利用いただけます。
・ご予約の方はさらに500ポイントプレゼント。

1. 遊食美菜拼盆

愛媛県 身土不二の味
楽しむ冷菜の盛り合せ 南国酒家スタイル

- ・豆造楽豆腐と五色そうめんの寄せ物
- ・ハモのみからし和え 黒ばらのり風味
- ・新城ボン大豆の揚げ煮 きなこ和え
- ・華小町トマトと内子町産 リコッタチーズの
杏露酒風味
- ・美雲卵と大洲市産 原木生しいたけの蒸し物
- ・肉厚くらげ
- ・愛媛甘とろ豚の南国風炙焼
- ・媛っこ地鶏の焼き物

※「愛媛甘とろ豚の南国風炙焼」と
「媛っこ地鶏の焼き物」は
別皿でのご提供になります。

7. 愛媛精炒飯

愛南「手掬い」釜揚げしらすと
又焼入り香りチャーハン

2. 水魚烩魚翅

宇和島市産 すつぽん(3年物)
スープとふかひれ、
たらば蟹、
クコの実の上湯スープ

8. 凍筍芋層紅奏参

大洲市産 おうど芋の
ココナッツミルク仕立てと
人參 紅奏の
ジュレソースのハーモニー

3. 愛媛参熱菜品

味わい三種

- ・西条市産 自然薯「愛薯さん」
- ・愛南町産 鯛の海鮮シューマイ
- ・四国中央市産 キャビアフィッシュの香り揚げ
カダイフ包み
- ・八幡浜市産 赤海老のトースト揚げ

5. 苧蕪炒海鮮

宇和島市産 真珠貝の貝柱 剣先イカと西条ブロッコリー
原木肉厚生しいたけ、きくらげの炒め

中国料理 南国酒家
NANGOKUSYUKA
南国酒家 検索

原宿店(本館・迎賓館)

TEL 0120-7592-15

TEL 03-3400-0031

渋谷区神宮前6-35-3 コープオリンピア内

営業時間 AM11:30～PM10:30

町田店

TEL 0120-29-7180

TEL 042-729-7180

町田市森野1-19-20 小田急バス町田ビルB1階

営業時間 AM11:30～PM10:30

飯田橋店

TEL 03-3221-8743

東京都千代田区飯田橋3-10-8

ホテルメトロポリタン エドモントB1階

営業時間 AM11:30～PM 3:00
PM 5:00～PM10:00

※2日前までにご予約ください。 ※ご予約のない場合、ご用意出来ない場合がございます。 ※他の企画や各種クーポンとの併用はご容赦ください。 ※フリードリンクプランは2時間以内のご利用となります。
※原宿店のフリードリンクプランは、個室でのご利用に限りません。 ※原宿店・飯田橋店は別途サービス料を頂戴いたします。 ※原宿店迎賓館と飯田橋店の個室をご利用の際は、お部屋代も申し受けます。
※個室のご利用は5名様からとなります。 ※愛媛県以外の食材も使用いたします。 ※盛り付けは写真と異なる場合があります。 ※季節・天候等により食材・産地が変更になる場合がございます。

おいしいもの 愛媛

愛媛県のうまいもん、食べにきさいや。



視察の様子

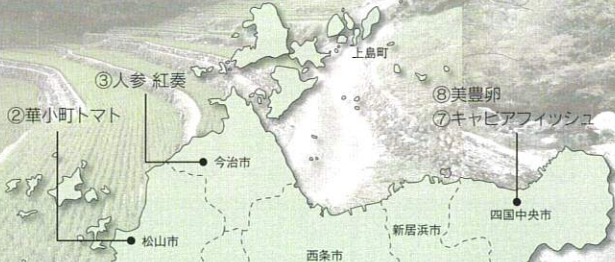


愛媛の風土と気候

四国北西部に位置し、古代から伊予の国として栄えた愛媛県。日本最古の歴史書である古事記に「伊予国は愛比売（えひめ）」と謂ひ」と記されていることが現在の県名の由来になっており、聖徳太子や多くの天皇が行幸の際に伊予（道後）の湯で体を休めたとも文献に記されています。

自然に目を向けると、県域の南側には西日本最高峰である石鎚山を頂点に標高の高い山々が天高くそびえ、北側から西側にかけては、瀬戸内海から宇和海に至る風光明媚な海岸線が、1700km以上にわたって伸びており、200余りの島々から成る瀬戸内の多島美と、色鮮やかな熱帯魚が生息する紺碧の宇和海を一望することが出来ます。

このように、豊かな自然に恵まれた愛媛県は、四季折々のおいしいものにあふれています。日本一の生産量を誇る県産の魚、真鯛をはじめ、ブリ、マグロ、マハタなど海の幸が豊富です。また、優れた柑橘類や畜産物、内陸高原地帯の高原野菜など山の幸にも恵まれています。



食材産地MAP



農業 Agriculture

瀬戸内の明るい陽を浴び、元気に育つ果実。特に柑橘は実に多彩な種類が揃います。また、温暖な気候風土に育てられた美味しい新鮮野菜もいっぱいです。



①おとう芋

大洲地方の伝統野菜で、一級河川川がもたらす肥沃な土壌で栽培されています。里芋の一種ですが、めりめりがなくホクホクした食感が特徴です。



②華小町トマト

「土作り」にとことんこだわりの野菜や果物を発酵させた酵素や漢方のエキスを葉面散布するなど丁寧な育てる山本農園のトマトは、美味しいのはもちろん味のブレが小さいのも特徴です。



③人参 紅姿

大変大きく育つ、糖度の非常に高い人参です。市場に出回することはほとんどありません。

水産 Fisheries

穏やかな瀬戸内海。黒潮と沿岸流がぶつかりあう宇和海。どちらも好漁場で、愛媛は文字通りの「水産王国」。瀬戸内海は多種多彩の魚類が獲れ、宇和海では養殖業も盛んです。



⑤真珠貝貝柱

真珠を育む貝として知られる「あこや貝」。実は貝柱もおいしいというところは地元では誰もが知るところです。貝柱の濃厚で芳醇なおいしさが味わえます。



⑥ハモ

古くからトロール漁業のターミナルとして知られ、四国一の水揚げ量を誇る八幡浜漁港で、ハモは古くからお馴染みの魚です。宇和海沿岸の栄養豊富な漁場により、一年を通して安定的に良質なハモが水揚げされます。



⑦キャビアフィッシュ

高級珍味「キャビア」をお腹に抱くことで知られるキャビアフィッシュは、身も大層美味。コクのある脂がしっかりと乗っているのに、食味はあっさりとして淡泊。相反する要素が抱き合ったような不思議な感覚です。

④みかん鯛

宇和海で育つほんのりみかんの風味がする真鯛。伊予柑の皮を練り込んだ特別な餌を与えることで、魚のくさみが少なく食べやすくなっています。



畜産 Animal Husbandry

愛媛の畜産を育むのは、温暖な気候と豊かな自然。丹精込めて育てられた畜産物は、県民に愛され、指示されています。



⑧美豊卵

国内でも数パーセントしかない純国産鶏「もみじ」の卵。自家製発酵飼料を与えるなど飼育方法にもこだわっています。



⑨リコッタチーズ

内子の静かな自然の中で放牧される乳牛。そこから得られる良質な生乳を最大限に生かすため、酪農家に隣接した工房で丁寧に作るチーズです。



⑩愛媛甘とろ豚

愛媛県が開発したオリジナルブランド豚です。希少価値の高い中ヨークシャー種を父に持ち、生産量日本一を誇る愛媛県産豚を配合した専用飼料を食べて育つその肉質は、柔らかさ、ジューシーさ、脂身の美味しさの三要素が揃っています。一般豚に比べオレイン酸が豊富に含まれるなど、ヘルシーな美味しさも魅力です。

⑪伊予牛絹の味

厳選された子牛を高い飼育技術で仕上げる伊予牛絹の味。やわらかくまろやかな舌ざわりと深く繊細な旨味が「絹の味」と呼ぶにふさわしい上品な味わいです。

