

秋の浜新聞

あきからふやへ

旬の地魚



萩の魚

開催します。

旬の地魚を満喫する
「萩の食べじょうふア」
12月30日(土)・1月1日(日)は
道の駅萩しーまーとで

季節のがわり目となる
この時期、旬を楽しんでいる
お魚がいます。
この時期、旬を楽しんでいる
お魚がいます。

という言葉があります。
「自分の身のまわりで獲れる食材を
食べていれば病気知らずでいられる」
ということわざです。おなじ四季の変
化に耐えてきた食べ物はその土地の
人の命を守ってくれるという意味
が込められています。萩は自然が豊か
なお陰で、季節に応じた様々な食材
を味わうことができます。

四里四方に・満なし

普段は丸ごとで販売している萩産
の鮮魚や果物等を、フェア期間中は
少量ずつパッケージングして、お手
頃な価格で販売します。
お気軽に旬の味をお試しください。

萩産サワラのタタキ

旬

発行
道の駅萩しーまーと
〒758-0011
萩市椿東4160-61
TEL (0838)24-4937
FAX (0838)24-1192

Vol. 11 2019.

萩の食べじょうふア
ガラポンあり
12月30日(土)
萩の食べじょうふア

詳細は裏面を
ご覧ください。

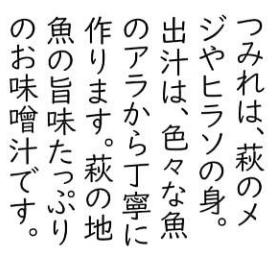
注目のさかな



寒さとともにやってくるフグの季節。
萩もフグを味わう季節が始まりました。
まず姿を見せはじめたシロサバフグ。
例年、このシロサバフグのあとにトラ
フグやマフグができます。



温萩魚のつけ汁



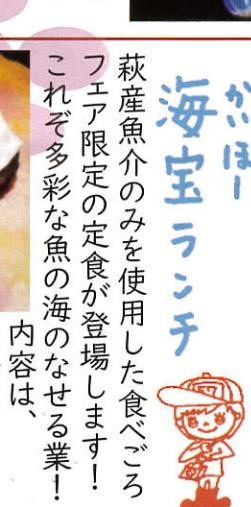
秋の地魚ランチ



萩産あまいのさしみ



ブランド稻荷金太郎



高級魚として知られるあまいを
お買い求めやすくお刺身のパックに。
産地の鮮度を味わってください。

つみれは、萩のメジやヒラソの身。
出汁は、色々な魚のアラから丁寧に
作ります。萩の地魚の旨味たっぷり
のお味噌汁です。



萩産魚介のみを使用した食べごろ
フェア限定の定食が登場します！
これぞ多彩な魚の海のなせる業！
内容は、地魚刺身3種、
地魚握り3種、
甘鯛の天ぷら、
金太郎の黄身
酢和え、釜揚
げしらすの小
鉢、地魚のあら
汁で構成。
魚好きにはた
まりません☆

※天候・海況により内容が変更する
場合がございます。ご了承ください。

萩ならではの新鮮な魚をぜひ！

海宝ランチ



萩産魚介のみを使用した食べごろ
フェア限定の定食が登場します！
これぞ多彩な魚の海のなせる業！
内容は、地魚刺身3種、
地魚握り3種、
甘鯛の天ぷら、
金太郎の黄身
酢和え、釜揚
げしらすの小
鉢、地魚のあら
汁で構成。
魚好きにはた
まりません☆

浜の隣で日々綴っています/
道の駅萩しーまーと
seamart333
@hakkun_ka
萩しーまーと公式HP
<http://seamart.axis.or.jp/>

萩のごちそうテイクアウト 商品の紹介

普段は丸ごとで販売している鮮魚や果物等を少量サイズ・手頃な価格で販売します。萩で旬を迎える食材や萩ならではの食べ物のおいしさを体验してください。

萩のサワラが旬を迎えています!
萩産サワラのタタキ刺身パック
300~500円(税別)

さかな屋 三井で販売

地物柑橘をしまったり、塩で食べるもよし!

直営鮮魚部で販売

食べきりサイズえびすやの萩の地魚刺身パック
250~400円前後

さくら屋の果汁100%フレッシュジュース
380円(税別)

これか萩の梨ジュース

お漬物盛り合わせ
1パック 160円(税別)

おつまみもの

特製醤油付

旨味たっぷり萩の金太郎
380円(税別)

**寿司ネタは脂がのった魚介
萩魚の握り寿司**
上にぎり 1,200円(税別)
単品 380~580円(税別)

**厚みのある白身と
衣の香ばしさ
いなりきんたろう
稻荷金太郎**
380円(税別)

**新鮮な刺身と
あったかいごはん
萩魚特製海鮮丼**
780円(税別)

**萩人のお馴染みフード
魚カツ1枚 100円(税込)**

村田蒲鉾店で販売

**萩のメジや
ヒラソをつみれに
萩魚のつみれ汁**
100円(税込)

**萩のカナフグが
旬を迎えています!**
**萩産シロサバフグ
刺身パック**
500~600円前後

**萩のブランド魚
萩産あまたい刺身パック**
500~600円前後

さくら屋のカップフルーツ
190円(税別)

**萩の手作り
郷土菓子
蒸気船饅頭**
130円(税込)

**爽やかな味わい
ほろよい亭の
夏みかん
ソフトクリーム**
300円(税込)

11月30日(土)・12月1日(日)

場所 道の駅 萩しーまーと 開館時間 午前9時~午後6時

萩ならではの食べもの大集合。日頃並ぶ商品も当日限定商品もちょっとずつ色々な食べくらべをお楽しみください。

※天候・海況により内容が変更する場合がございます。
※数量限定の商品があり売り切れる場合がございます。ご了承くださいませ。

萩の食べごろフェア

11月30日(土) 午前10時~

先着100名様

**萩産シロサバフグのフリット
無料試食**

12月1日(日) 午前10時~

先着100名様

**萩の郷土料理いとこ煮
無料試食**

ミニ図鑑 ~萩の魚と萩のローカルフード~



萩のあまだい
(萩のブランド魚・全国PRIDE FISH)

漁獲量・品質・鮮度すべてトップクラス!見島沖ではえ縄漁を中心に1匹ずつ丁寧に水揚げされるアカアマダイ。萩は漁場が近くほかに甘みがある身を刺身で味わえる。



萩の金太郎
(萩のブランド魚)

「金太郎」は萩地域における「ヒメジ」の地方名。成魚は全長20cmほど。前後に細長く朱色がきれいな小さな魚。白身で甘みが強く、旨みを十分に感じられる実力派。



サワラ

萩を含め山口県の海域で獲れるサワラは漁獲量が多くなる秋から冬にかけて一番脂乗りがよくなる。サイズが大きいほど味がよく価値も高い。この時期お勧めの旬の魚。



シロサバフグ

萩市では9月頃から12月にかけて水揚げがある。トラフグに比べて価格は安く、家庭にも馴染みのある魚。金色の光沢がある見た目から萩では「かなとふぐ」とも呼ぶ。



しらす(カタクチイワシの稚魚)

しらす漁は春・秋の2シーズン。萩名産「ちりめん」はしらすを釜茹でして天日干しした製品。海辺に干し簾が並ぶ風景は萩の名物。ちりめんが成魚に近づくといりこになる。



魚カツ(蒲鉾の原料で作るお魚コロッケ)

魚のすり身に刻んだ野菜をまぜ、パン粉をつけて油で揚げたコロッケ風の揚げもの。外はカリッと中はもちもちとした食感。子どものおやつにも酒の肴にもなる萩の万能総菜。



梨

萩市田万川地域の平山台では果物の栽培に適した粘土質の土壤を活かし桃・梨・ぶどう等季節ごとに様々な果樹を生産している。この時期は梨やりんごがお勧め。



蒸気船饅頭

幕末期の黒船になぞらえ日露戦争に伴い萩沖に出現するロシアの軍艦(蒸気船)を見た萩の人たちが「焼いて食ってしまえ!」と蒸気船の形の饅頭を作ったのが始まり。



いとこ煮

萩で冠婚葬祭の時など必ず食膳に登場する郷土料理。小豆を煮て昆布と椎茸からとった出汁と合わせる。材料を追々入れて煮ていくことから甥と甥で「いとこ」煮と言われる。

萩の
食べごろフェア

萩の特産品が当たる ガラポン抽選会開催

11月30日(土)・12月1日(日) 当日館内お買い上げシート
2,000円毎に1回挑戦できるガラポン抽選会を実施。