

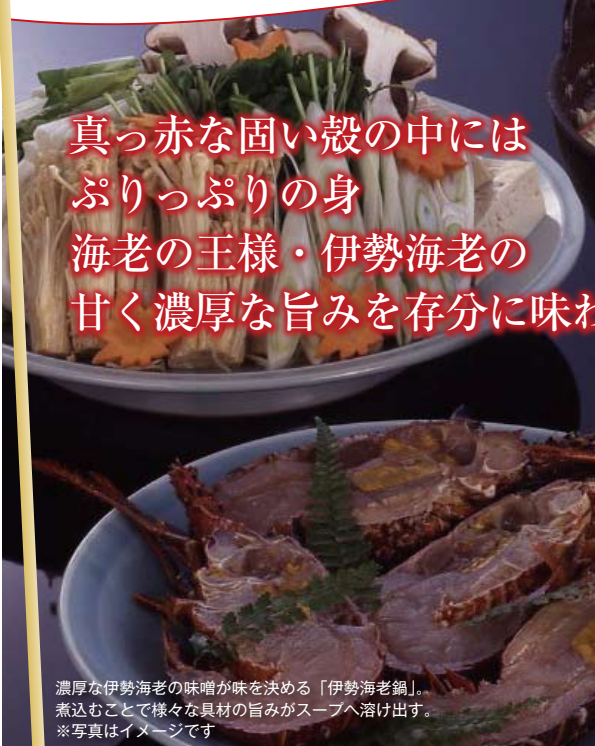
第二回

参加者  
募集!

食 倶楽部

読者限定企画 Simple × 旅館 海月 ×  
1日限定の食事会開催

真っ赤な固い殻の中には  
ぷりっぷりの身  
海老の王様・伊勢海老の  
甘く濃厚な旨みを存分に味わう



濃厚な伊勢海老の味噌が味を決める「伊勢海老鍋」。  
煮込むことで様々な具材の旨みがスープへ溶け出す。  
※写真はイメージです



「伊勢海老の造り」。ぷりぷりの身を味わえば、  
キュッと凝縮された甘みが口いっぱい広がる。  
※写真はイメージです

海の恵みが育んだ高級食材  
伊勢海老を味わう

食 倶楽部

三重県は豊かな自然に恵まれ、魅力的な食材が豊富です。  
またその食材を使った個性溢れる料理人たちの  
素晴らしい料理がたくさんあります。

今まで食の情報を皆様にご紹介してきたSimple編集部が自信を持ってお  
薦めできるお店に、その日限定のスペシャルメニューを作っていただきま  
す。料理人の魂のこもった料理を、皆さんでゆっくり味わいましょう。

美味しい料理を通して、読者の皆様と日頃あまり接する機会も少ない料理人  
の方々やSimple編集部スタッフとの交流の場にもしていきたいと思ひます。



海月名物のひとつ「伊勢海老のちくわ」。伊勢  
海老の身と魚介のすり身を合わせ、炭火で香  
ばしく焼き上げていく。  
※写真はイメージです

食

第二回は“伊勢海老を食す”

第2回目のテーマは、冬が旬の“伊勢海老”。三重ブランドにも認定されてお  
り、高級食材として全国でもその名は知れ渡っています。大きさも王様だが味  
も特別。海老の甘みと濃厚な旨みは、様々な料理で主役になり、特に味噌汁や  
鍋に頭の味噌を入れると旨み加わり、より味わい深い料理になります。

今回は伊勢海老が持つ旨みを様々な食べ方でじっくり味わっていただきま  
す。料理旅館「海月」ならではの逸品料理の数々を心ゆくまで堪能しましょう。

伊勢海老  
お料理大学



今回の食倶楽部は2部構成です。2部は食事会で  
すが、第1部は伊勢海老をより知っていただくた  
め、「伊勢海老お料理大学」を開講します。大学  
といっても気軽な料理教室です。軍手と調理バサ  
ミを使い1人1匹の伊勢海老を簡単にできる調理法  
にて2つの料理を作っていただきます。終わる頃  
には「伊勢海老博士」になっているはずですよ。  
企画・実施/海島遊民くらぶ



当日ご試飲できます!

“世界初、アルコール0.00%”を実現した、全く新しいノンアル  
コール・ビールテイスト飲料「キリンフリー」。好評発売中!

協賛:キリンビール(株)三重支社

食 旅館 海月



創業明治二十年の鳥羽の老舗旅館。食材の旬を大切に、  
伊勢志摩で獲れる新鮮な海の幸を、その素材の味を活かした  
一品料理で堪能させてくれる。名物料理である「伊勢海老の  
ちくわ」や「伊勢海老フライ」、「あわび粥」など一食の価値あり。

参加者募集!! 2月28日(日)

参加費  
食事会参加費/7,500円(飲み物代は一部必要となります)  
【伊勢海老料理代、伊勢海老お料理大学受講料含む】  
当日はキリンビール商品「キリン一番搾り」と「キリンフリー」の試飲ができます

料理/「旅館 海月」伊勢海老Simple特別メニュー  
※伊勢海老コースを厳選した内容となります。  
定員/30名 ※定員になり次第受付終了  
集合/11:00「旅館海月」(鳥羽市鳥羽1-10-52)  
・鉄道の場合⇒最寄駅の鳥羽駅より徒歩3分  
・車の場合⇒駐車場がございます(1台につき別途500円必要)。  
※できるだけ公共交通機関をご利用ください

事業企画/月刊Simple  
申込/電話にて下記①~⑦をお伝えください  
①申込者氏名②参加希望人数(子どもを含む場合は別途お書きください)③郵便番号・  
住所④年齢⑤電話番号(連絡が取れる番号)⑥メールアドレス⑦来訪交通手段 以上  
間/Simple編集部 食倶楽部担当  
TEL:0596-35-0052(月~金曜9:00~18:00)  
※ご注意  
・お申込後、長期間ご連絡が取れない場合は、お申込を見合わせる場合があります。  
・実施10日前以降のキャンセルはお受けできません。充分お気を付けてください。  
・お申込頂きました情報は食倶楽部以外には使用致しません。  
・当日、伊勢海老鍋が出ます。1名でのご参加の場合、他の参加者様と一緒に鍋になる場合があります。