

第五回

参加者
募集!

食倶楽部

三重が誇る冬の味覚
あのりふぐを味わう

読者限定企画 Simple × 丸勢水産
1日限定の食事会開催

透き通るほど白く淡白で甘い味わい
噛めば噛むほど味が染み出てくる
三重県を代表する冬の味覚の代名詞
あのりふぐをじっくり堪能する

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すすめできるお店に、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、みなさんと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と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。

食

第五回は“あのりふぐを食す”

第5回目のテーマは、三重ブランドにも選ばれている三重が誇る食材“あのりふぐ”です。伊勢湾の栄養分をたっぷり受けて育ち、冬に旬を迎えるあのりふぐは、淡白で甘く適度な歯ごたえが堪能できる極上の逸品です。

今回食事をする『まるせい』では、揚がったばかりのあのりふぐを、熟練の調理人が腕によりをかけて素材の味を活かした料理に仕上げます。てっさ、てっぴ、唐揚げ、てっちり、雑炊セットなど、心ゆくまであのりふぐ料理を味わってください。温かい鍋で身体の芯から温まりましょう。

あのりふぐとは

伊勢湾を含む遠州灘から熊野灘にかけての海域で漁獲される体重700g以上の天然トラフグのことをいいます。志摩の国漁協組合の安乗漁港を中心に水揚げされることから、“あのりふぐ”と呼ばれています。漁は10月上旬から3月上旬までで、三重を代表する冬の味覚です。

(あのりふぐ協議会HPより)



当日ご試飲できます!

ふぐ料理にぴったりの「麒麟一番搾り生ビール」と12月に復活した「麒麟チューハイ 氷結シャルドネスパークリング」、新ノンアルコール・ビールテイスト飲料「麒麟休む日のAlc.0.00%」。

協賛:麒麟ビール株式会社

※ご試飲は20歳以上の方に限らせて頂きます。
※お車でご来場のお客様は、「麒麟一番搾り生ビール」と「麒麟チューハイ 氷結シャルドネスパークリング」のご試飲はお断りいたします。



昨年行われたS-1グランプリに出品された志摩の新名物「ふくスティック」も味わえます



目の前の安乗漁港であのりふぐが水揚げされます

食

地魚三味 まるせい



あのりふぐ問屋「丸勢水産」直営の食事処。揚がったばかりの地の素材にこだわり、直営だからできる味と価格で、気軽にあのりふぐ料理を味わうことができます。コース料理から単品まで予算に合わせた食事が楽しめます。ふく商品の購入も可能です。

参加者募集!! 2月26日(土)

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)

【お昼のあのりふぐ三味コース代】

当日は麒麟ビール商品の試飲ができます

料理 / 「地魚三味 まるせい」あのりふぐSimple特別メニュー

定員 / 30名 ※定員になり次第受け付け終了

集合 / 10:30 「地魚三味 まるせい」

・鉄道の場合⇒近鉄鵜方駅よりタクシーかバスで約15分

・車の場合⇒駐車場がございます。

※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その旨をお伝えください)③郵便番号・住所④年齢⑤電話番号(日中連絡が取れる番号)⑥メールアドレス⑦来訪交通手段 以上

問 / 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。

・お申込頂きました個人情報は食倶楽部以外には使用致しません。