

参加者募集!

食倶楽部

世界にも名高い三重ブランド 志摩的矢かきを味わう

読者限定企画 Simple × 旅館 橘 × 作家 大門剛明
1日限定の食事会開催



一流料理人も唸らせる本物の味!
濃厚でミルクィな的矢かきをたっぷり味わう

旨みが凝縮された牡蠣を様々な料理で味わう ※料理内容はイメージ。当日の料理とは一部異なります

食倶楽部

三重県は自然に恵まれ、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が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ます。



牡蠣の甘さが引き立ち、味噌が見事に混ざり合う牡蠣鍋。寒い冬にぴったり!
※料理はイメージ。個数は異なります



身の詰まった牡蠣を生で味わいましょう。
生牡蠣が苦手な人は他の料理に変更も可能

食 第七回は“的矢かきを食す”

今回は記念すべき第1回に実施した“的矢かき”の会の特別編。的矢かきを味わうだけでなく、かき感謝祭に参加したり、ミステリー作家大門剛明氏の話の聞いたりと内容盛りだくさんです。特別企画も予定しています。
冬に旬を迎え、三重ブランド第一号として認定されている“的矢かき”。その名前は世界にも知れ渡っており、食通の舌を魅了する濃厚で上品な味わいは、一流料理人が指定して取り寄せるほど。臭みが全く無く、旨みが凝縮された身は、牡蠣が苦手な人でも好きになってしまうはず。食事会では地酒と一緒に様々な食べ方で牡蠣の旨みを存分に楽しんでいただきます。料理旅館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。

第1部 的矢かき感謝祭に参加

年に一度的矢で開かれる的矢かきのお祭りに参加します。当日は的矢かきの販売をはじめ、様々な催しが行われます。※人気企画の為、かきは無くならない次第販売終了となります。



第3部 ミステリー作家 大門剛明氏の裏話紹介



現在Simpleにて連載をお願いしている、伊勢市出身のミステリー作家大門剛明氏に、普段知ることのできない執筆活動の裏舞台や「ねこ弁」シリーズについての話をさせていただきます。

その他特別企画も予定しています。(連載「ねこ弁」はP157参照)

当日ご試飲できます!



“つくり方から、変えました。”
アルコール0.00%の「キンフリー」が3月13日にリニューアルし、新登場!

協賛:キンビールマーケティング(株) 三重支社



搾ったばかりの純米酒を直接ピン詰めした「酒屋 八兵衛 純米無濾過生原酒」。優しい旨味と鮮やかなキレがお料理を引き立てます。

協賛:元坂酒造(株)

※アルコールのご試飲は20歳以上の方に限らせていただきます。※無くなり次第終了させていただきます。※お車でご来場のお客様は、アルコールのご試飲はお断りいたします。

食 旅館 橘



的矢湾のほとりに佇む料理旅館。的矢かきを中心に、志摩の新鮮な魚介料理を味わうことができます。5～8月には的矢の夏牡蠣を使ったコースも人気で、一年を通して(9月を除く)的矢かき料理を堪能することができます。

参加者募集!! 3月3日(日)

食事会参加費 / 5,500円 (地酒「酒屋 八兵衛」の試飲あり。飲み物代は一部必要となります)

料理 / 「旅館 橘」的矢かきSimple特別メニュー

※的矢かきづくしのお料理です。的矢かきを大体18個ほど使用します

※生牡蠣が苦手な方はメニューの変更が可能です

定員 / 30名 ※定員になり次第受付終了

集合 / 9:50 「旅館橘」

・車の場合⇒駐車場がございます。

・鉄道の場合⇒最寄駅の近鉄志摩駅より送迎バス有 (9:30頃出発予定)

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

間 / Simple編集部 食倶楽部担当 早川

TEL 0596-35-0052 (9:30～18:00 休・土・日曜、祝日)

※ご注意

・お申込み後、長期間ご連絡が取れない場合は、お申込み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。十分お気を付けてください。

・お申込みいただきました個人情報は食倶楽部以外には使用致しません。