



いよしまるごとおごちそう
今月のあじなもの



海楽園の伊予さつま

郷土料理とは、各地域の産物を活用し、風土にあった食べ物として作られ、食べられてきたもの。その郷土料理「伊予さつま」を求めて、海楽園には大勢のお客さんが訪れます。

地元で捕れたサワラやタイなどのアラを焼き、身を取り、焼いた味噌と合わせてすり鉢に入れ、丁寧にすり合わせて作られる海楽園の「伊予さつま」。香ばしい味噌の香りは、どこか懐かしさを感じさせます。創業当時の看板料理は、オーナーの渡邊治壽さんが、遠くは九州まで足を運び習得したこだわりの一品です。一般的に料理をするのに手間が掛かることから、「商売になりにくい」と言われる料理ですが、「手間は掛かるけど、わざわざ食べに来てくれる人がいるから」と渡邊さんは作り続ける理由を笑顔で話します。

そのほか「旬の魚を、その時の状態に合った、一番おいしく食べられる料理方法で提供する」というこだわりの魚料理の数々を楽しむことができる海楽園。伊予灘を眺めながらの魚料理は、五感すべてを満足させてくれます。※海楽園は、伊豫國「あじの郷」づくりに協賛しています。



海楽園

住 双海町高野川甲871

☎ 986-0666

営 11:00~17:00

休 火曜日