

尾鷲よいとこ定食

7月2日放送

第9回目の放送は「尾鷲よいとこ定食」のお話。

尾鷲よいとこ定食とは、尾鷲漁港に水揚げされた新鮮な魚を主な食材にした料理のこと。海鮮丼に、ドリアや、パスタ、刺身定食に、煮魚定食。

市内の食事処や居酒屋が趣向を凝らして、地魚を楽しめるメニューを用意しています。ビンチョウマグロやアオリイカ、ガスエビなどなど、尾鷲で揚がる新鮮な魚介がもりだくさんです。

詳しいお話は、尾鷲市役所 水産商工食のまち課 山本歩美さんに伺いました。



市内に水揚げされる魚介類をメインとした定食などを「尾鷲よいとこ定食」として1冊の冊子にすることにより、魚のまち尾鷲ということをわかりやすくPRし、市民や観光客の方に尾鷲の魚を味わっていただくという、魅力ある魚のまちづくりの推進の一環として始まった「尾鷲よいとこ定食」。

毎年、冊子の作成だけでしたが、今年はマップも作りました。

尾鷲のまちは路地が多いので、地元の人なら簡単な道でも観光客の方にはちょっと難しい。そんな皆さんに優しくて細かいマップが載っているんです。便利ですね～。

冊子には、各お店自慢のおすすめ料理が載っています。

尾鷲で揚がる新鮮な魚介を使った料理が盛りだくさん！

海鮮丼を出されるお店が多いのですが、この海鮮丼、季節によって使われる魚が違います。その季節、一番おいしい魚がのっています。

普段食べることのない魚を食べるチャンスでもあります。

春も夏も秋も冬も楽しみたいという方、

和食、洋食、イタリアン、中華などいろんな尾鷲の味を楽しんでください。

冊子とマップは観光物産協会や、尾鷲市内の主要な観光スポット、よいとこ定食登録店にあります。観光客の人にもとっても便利。

冊子とマップを見て、尾鷲のまちを食べつくしてくださいね。



冊子には、よいとこ定食のお店 スタンプラリーのページがあります。
よいとこ定食を召し上がった方には1食につきスタンプを1つ押します。
3つのお店でスタンプを集め「夢古道おわせ」に持っていくと入浴券として使用できます。
おいしい料理を食べて！
深層水のお風呂に入って！
尾鷲を満喫していただくださいね！