

【豪華！瀬戸内定食2,000円（税込）】

～瀬戸内海の旬の恵み～

～定食の内容～

◆ たっぷり120g！庵治産の生シラス丼

庵治で獲れた生シラスを地元の水産加工会社様のご協力の下、生シラス丼にして提供します！今回は生シラスをたっぷり120gも乗せています！分からないかもしれませんが、これって量が多いんです！！

◆ 愛媛産炙りサワラの刺身

どうせなら瀬戸内のお刺身も食べて欲しい。ということで、瀬戸内海からサワラを用意しました！身が柔らかく、癖のない上品な味。今回は私達のおすすめの食べ方ポン酢でお召し上がりください！

◆ 香川の日本酒 60ml（お猪口2杯分）

3つから1つを選んでください。香川の定番のお酒をご用意しました！

※全部飲みたい方、500円追加で3つ全部をご用意します。

※お酒が飲めない方は代わりにペットボトルのお茶を差し上げます。

◆ お味噌汁

定食についている日本酒は次の3種類から選べます

・綾菊 金紋

香川県綾歌郡にある寛政2年（1790年）創業の歴史ある酒造の定番のお酒です。綾川の土地、綾川の水、綾川の米で美味しいお酒をつくっています。晩酌酒として地元で愛され、まろやかな酒質が上品な旨さを引き出していて、柔らかな奥行きのある味わいを醸します。

・川鶴 上撰

香川県観音寺にある明治24年（1891年）創業の歴史ある酒造のお酒です。讃岐のお酒として「川の流れの如く、素直な気持ちで呑み手に感動を」初代より受け継がれたこの酒造りの精神を守り蔵人たちが想いをこめて造っています。定番の上撰クラスのお酒。芳醇な膨らみがあり、爽やかなキレのある味。毎日の晩酌に人気のお酒です。

・金陵 上撰

安永8年（1779）、七代目西野嘉右衛門が阿波国（徳島県）芝生で開業し、寛政元年（1789）には、八代目西野嘉右衛門がおいしい酒造りに欠かせない米・水そして自然の恵み豊かな讃岐国（香川県）琴平で酒造りを始めた歴史ある酒造です。穏やかな香り、米の旨味を引き出した、飲むほどに瀬戸内の恵みを感じさせるお酒です。

庵治は四国最北端の半島です。

古くより庵治石や海産物の名産地として有名です。また、風光明媚な土地で、世界の中心で愛を叫ぶのロケ地にもなった場所です。

今回は特別に庵治で獲れた生シラスを地元の水産加工会社様のご協力を得て、皆さんに提供させていただきます。

庵治の美しい海や大地から取れる美味しいものが沢山ありますので、庵治を多くの方に知っていただければ幸いです。

純愛の聖地庵治・観光交流館 館長



Luxurious! Setouchi Set Meal 2,000 yen (tax included)

瀬戸内の味処「海の宝」

~Seasonal blessings from the Seto Inland Sea~

~Set meal contents~

○A generous 120g! aji-produced raw shirasu rice bowl

With the cooperation of a local seafood processing company, we serve raw shirasu caught in Aji as a rice bowl! This time, we've topped it with a generous 120g of raw shirasu! You may not realize it, but that's a lot!

○Ehime-produced grilled mackerel sashimi

Since you're here, we want you to try some Setouchi sashimi too. So, we've prepared mackerel from the Seto Inland Sea! The flesh is tender and has a refined, mild flavor. This time, we recommend trying it with ponzu sauce!

○Kagawa sake 60ml (two cups)

Please choose one from three options. We have prepared Kagawa's standard sake!

*If you want to drink all three, we can prepare all three for an additional 500 yen.

*If you don't drink alcohol, we will provide a bottle of tea instead.

○Miso soup

You can choose from the following three types of sake that come with the set meal.

No.1 Ayagiku Kinmon

This is a classic sake from a historic brewery founded in 1790 in Ayauta County, Kagawa Prefecture. It is made with rice, water, and soil from the Ayagawa River. It is loved locally as an evening drink, and its mellow texture brings out its refined flavor, creating a soft, deep taste.

No.2 Kawatsuru Jyozen

This sake is produced by a historic sake brewery founded in 1891 in Kanonji, Kagawa Prefecture. As a Sanuki sake, it embodies the spirit of “flowing like a river, touching the drinker with a sincere heart,” a philosophy passed down from the first generation, which the brewers continue to uphold with dedication. A standard premium-grade sake with a rich, full-bodied flavor and a crisp, refreshing finish. A popular choice for daily evening drinks.

No.3 Kinryo Premium

Founded in 1779 by the seventh-generation Nishino Kauemon in Shibou, Awa (Tokushima Prefecture), and in 1789, the eighth-generation Nishino Kauemon began sake brewing in Kotohira, Sanuki (Kagawa Prefecture), a region rich in rice, water, and natural blessings essential for producing delicious sake. This sake has a mild aroma and brings out the flavor of the rice, allowing you to feel the blessings of the Seto Inland Sea with each sip.

Aji is the northernmost peninsula of Shikoku. It has long been famous as a production area for Aji stone and marine products. It is also a scenic area that was used as a location for the movie “Shouting Love in the Center of the World.” This time, we are pleased to offer you fresh shirasu caught in aji, with the cooperation of a local seafood processing company. There are many delicious foods sourced from Aji’s beautiful seas and lands, and we hope that more people will come to know about Aji.

Director of the Pure Love Sanctuary Aji・Tourism Exchange Center

