

第3回 大分商工会議所 新商品・新サービス合同プレス発表会
NPO法人さかのせきまちづくり協議会・(有)吉田水産
セレモニープランニング(株)・(有)関の瀬

No. 5

旬の『関ぶり』を使った料理フェア

「関ぶりまつり」

大分を代表する海の幸『関あじ』『関さば』が獲れる佐賀関から食事処4店舗が合同で旬の『関ぶり』を使った料理フェアを開催します。

国道197号線沿いに佐賀関地区に入ると1軒目が『よしだ会館』、2軒目は『道の駅さかのせき』、次に『活魚料理処関の瀬』最後は、白木海岸の真ん中にある『あまべの郷関あじ関さば館』。どのお店も海を眺めながらお食事ができます。

『関ぶり』とは、関あじ関さばと同様に速吸の瀬戸と呼ばれる海域で獲れる天然ブリのことです。釣り方も同じく魚を傷めないよう1本釣りで釣り、臭みがなく身の締まりが特徴です。

寒くなる11月頃から3月頃が旬で、程よい脂が乗り旨味が凝縮され引き締まった身の噛み応えは、『関もの』独特のものです。

関あじ関さばが全国的に有名になり、影を薄めてしまいましたが、『関ぶり』の美味しさをたくさんの人に味わって頂きたいと考え、刺身定食やりゅうきゅう丼など、各店舗工夫を凝らしたメニューをご用意しております。



- なんといっても新鮮！速吸の瀬戸で一本釣りされる旬の『関ぶり』は他では味わえません。
- 『関もの』を知り尽くした地元の料理人が一番おいしい食べ方で提供します。
- 4店舗それぞれメニューや味付けが違うので食べ比べできます。

TEL 097-575-4141 FAX 097-575-1255 担当 (有) 関の瀬 野田 亜貴子