

ちよつと拝見 県産マダイPRに一役

揚げ鯛

(松山市)

松山市のロープウェイ商店街に8月オープンした。看板メニューは、県産マダイの切り身に衣をつけて揚げた「揚げ鯛」。タルタルバジルやチリサルサなど数種類のソースからお好みを選ぶ。ビネガー(酢)や岩塩で、あっさりいただくのも美味だ。

「愛媛の特産品を使ったご当地メニューを考える中、縁起のよいタイでお客様に福をアゲタイ!との思いでネーミングした」と店長の齋藤友茂さん(37)。イギリスの代表的な料理「フィッシュ・アンド・チップス」を和風アレンジ。宇和島や愛南からマダイを仕入れ、衣に東温市産のはだか麦を使用。生地には黒ビールを混ぜることで、カラッとした仕上がりや風味を増している。

場所柄、観光客が多く、県産素材をアピールするアンテナショップの役割も果たす同店。齋藤店長は「県ブランド戦略課が力を入れる『愛育フィッシュ』と連携した事業ができないか、県に提案中」と明かす。

気軽に立ち寄れる店構えで、オープン以降客足が絶えない。売れ筋は揚げ鯛5ピースとポテトフライの盛り合わせ(600円)。タルタルソースが絶妙の揚げ鯛バーガー(480円)、鯛めし(400円)。東温市のどぶろくを使ったジェラードなども人気が高い。全商品テイクアウトできる。アイリッシュパブをイメージした店内はカウンター4席、テーブル10席を配置。10人ほどで貸し切りにも対応する。

松山市大街道3-4-1

☎089(904)4515

営業時間 平日午前11時半~午後3時半、午後6~11時

土日曜・祝日 午前11時~午後11時
水曜定休



県産マダイを使った和風フィッシュ・アンド・チップスが人気