

「東予・洋風焼き鯛めし」もう食べた？

愛媛県産真鯛のおいしさをたっぷり！ 活き・炊きに続く第3の鯛めしが誕生

「東予・洋風焼き鯛めし」をご存知ですか？「活き」の宇和島鯛めし、「炊き」の松山鯛めしに続く、新たに誕生した「焼き」の鯛めしです。特徴は、①愛媛県産の真鯛を使用し、焼いた鯛が形として見えること、②お米を使うこと、③鯛の風味を活かした洋風の味付けであること、の3つ。ドリアやリゾット、カルボナーラ、ピザ風など各店が趣向を凝らした一皿を提供しており、焼いた鯛の香ばしさとバラエティ豊かな味が楽しめます。

誕生のきっかけは、令和6年4月に開催された民放主催のグルメグランプリで、西条市の老舗洋食店が考案した洋風鯛めしが日本一に輝いたこと（1面参照）。これを機に、「洋風焼き鯛めし」を東予地域の新たなご当地グルメとして育てようという機運が高まり、地域を盛り上げたいという思いを持つ飲食店が、それぞれのアイデアを活かしたメニューを開発。こうして、愛媛県第3の鯛めし「東予・洋風焼き鯛めし」が誕生しました。



地元の食材を活かした鯛めしに挑戦！ 東予ならではの味をお楽しみください

東予地域の飲食店が工夫を凝らしたメニューで、新しいご当地グルメづくりに挑戦する取り組みに共感し、洋風の鯛めしにチャレンジしました。一番のこだわりはソースです。赤ワインと醤油をベースにした当店特製ソースに県産みかんジュースを加え、鯛の香ばしい焼き身のおいしさを引き立て、ご飯によく合う味わいに仕上げました。東予の鯛めしは、鯛を焼くことで旨みが凝縮されるのが特徴。焼き身の香ばしさと、みかんソースの爽やかさが調和した一皿をお楽しみください。

若宮食堂(新居浜市) 日野 拓さん
提供メニュー「洋風新居浜鯛めし みかんソース」

全国でも稀に見る食材の豊富な愛媛で 新たな食文化が生まれました！

洋風焼き鯛めしを新たな食文化として育てるプロジェクトに関わり、当店らしい一皿を考案しました。県産レモンの爽やかな酸味をアクセントに、鯛のあらで炊いたご飯と卵の生地に、チーズをたっぷり使ってピザ風に仕上げています。東予の鯛めしは各店の工夫が光る個性豊かなメニューが魅力。中予の炊き込み、南予の刺身に続く新たな郷土の味として、「東予・洋風焼き鯛めし」が多くの方に親しまれるものとなれば、うれしく思います。

Restaurant&Café Riina(四国中央市) 森高 大輔さん
提供メニュー「ライスピザ洋風焼き鯛めし 瀬戸内レモン添え」



新たに加わった

「東予・洋風焼き鯛めし」提供店舗

※オレンジフェリーでも提供しています

1 居酒屋 えんや

西条市大町1647-2



【真っ赤に染まるトマトま鯛雑炊】
和風だしを効かせたトマトベースのスープに、バター醤油でパリッと焼きあげた真鯛を入れて、ふわふわ玉子で仕上げた一品です。
※夜間のみ営業

2 石鎚山SA グルメコーナー

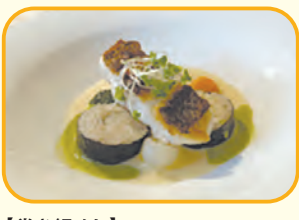
西条市小松町新屋敷22-20



【瀬戸内産真鯛の洋風焼き鯛めし】
香ばしく焼き上げた瀬戸内産真鯛に、ガーリックバターとニラ醤油を合わせたソースを重ねました。レモンと彩り野菜が瀬戸内らしい爽やかさを添えています。

3 欧風レストラン SHINOHARA

新居浜市西の土居町2-17-6



【巻き鯛めし】
海苔で巻いたバターライスの上に、皮は香ばしく、身はふっくらと焼き上げた真鯛をのせました。春菊とクリーム2種のソースを合わせて、SHINOHARAオリジナルの鯛めしをお楽しみください。
※コース料理として提供

4 創作鉄板フレンチ Benkei

新居浜市徳常町8-44 美食館2 1F



【洋風焼き鯛めしBenkeiスタイル
ひめの凧とワイルドライスのクロケット
レモングラス香るタイ王国風ビスケット】
珍しい食材やフレンチ以外の要素を取り入れました。ひめの凧のライスロケに、エスニックなクリームソースを合わせて。※コース料理として提供

5 三島バル evoevo

四国中央市三島中央2-5-7



【炙り真鯛のSTAUBバリエア】
香ばしく炙った真鯛の旨みをお米一粒一粒に閉じ込めました。STAUB鍋でじっくり炊き上げる、魚介の風味豊かな贅沢バリエアです。
※夜間のみ営業、鍋一つで3人前程度のサイズ

6 Amalfi(アマルフィ)

四国中央市妻島町2608-3



【真鯛のポルチーニクリームリゾット】
香ばしく焼き上げた瀬戸内の真鯛を、森の王様と呼ばれるポルチーニが香る濃厚なクリームリゾットと合わせました。一口ごとに海と森の旨みが重なります。



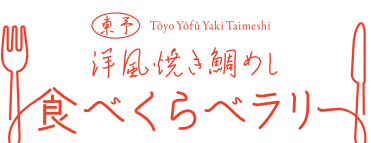
令和7年から始まった「東予・洋風焼き鯛めし」の提供店舗は、現在も拡大中です。この夏、新たに7店舗が加わり、西条市9店舗、新居浜市8店舗、四国中央市4店舗の計21店舗で楽しめるようになりました（令和8年8月27日現在）。東予の新たな食文化として育てることで、愛媛県では「活き」「炊き」「焼き」と個性豊かな3つの愛媛の鯛めしをPRし、県産真鯛の消費拡大や東予地域

西条市・新居浜市・ 四国中央市で食べくらべ デジタルスタンプラリー開催

の誘客につなげていきます。

そこで、各店舗自慢の洋風焼き鯛めしを食べ比べながらめぐる、スマートフォンを使ったデジタルスタンプラリーを開催します。集めたスタンプ数に応じて、抽選で景品をプレゼント。この機会に、それぞれの個性が光る一皿を味わいながら、愛媛県産真鯛のおいしさを十分に味わいましょう！

他の店舗も
チェック！
……



素敵な
景品が
あたる！

各店舗をまわり、個性豊かな「東予・洋風焼き鯛めし」を食べくらべ、「推し鯛めし」を見つけませんか？スタンプをたくさん集めて応募すると、焼き鯛めし御食事券や県産真鯛商品、特産品セットなどが当たります！

【参加方法】

1 スマホで上記のラリー参加用
二次元コードを読み取り、参加登録

2 店舗で「東予・洋風焼き鯛めし」を
オーダーして食事

4 取得したスタンプ数に応じて
景品へ応募

3 スマホで各店舗に備え付けられた
二次元コードを読み取り、スタンプを取得

※ラリー参加用二次元コードは9/1(火)から利用可

9/1(火)～12/31(木) ※各店舗
の営業日により異なります 参加
店舗／登録21店舗、来島海峡SA

TOPICS

グルメイベント「食べ鯛、知り鯛、また来鯛！ 東予・洋風焼き鯛めし推し味まつり」開催

物産フェア「にいはまマルシェ」と併催。各店舗の「東予・洋風焼き鯛めし」が大集合！

9/10/31(土) 10:00～16:00 ②イオンモール新居浜 駐車場