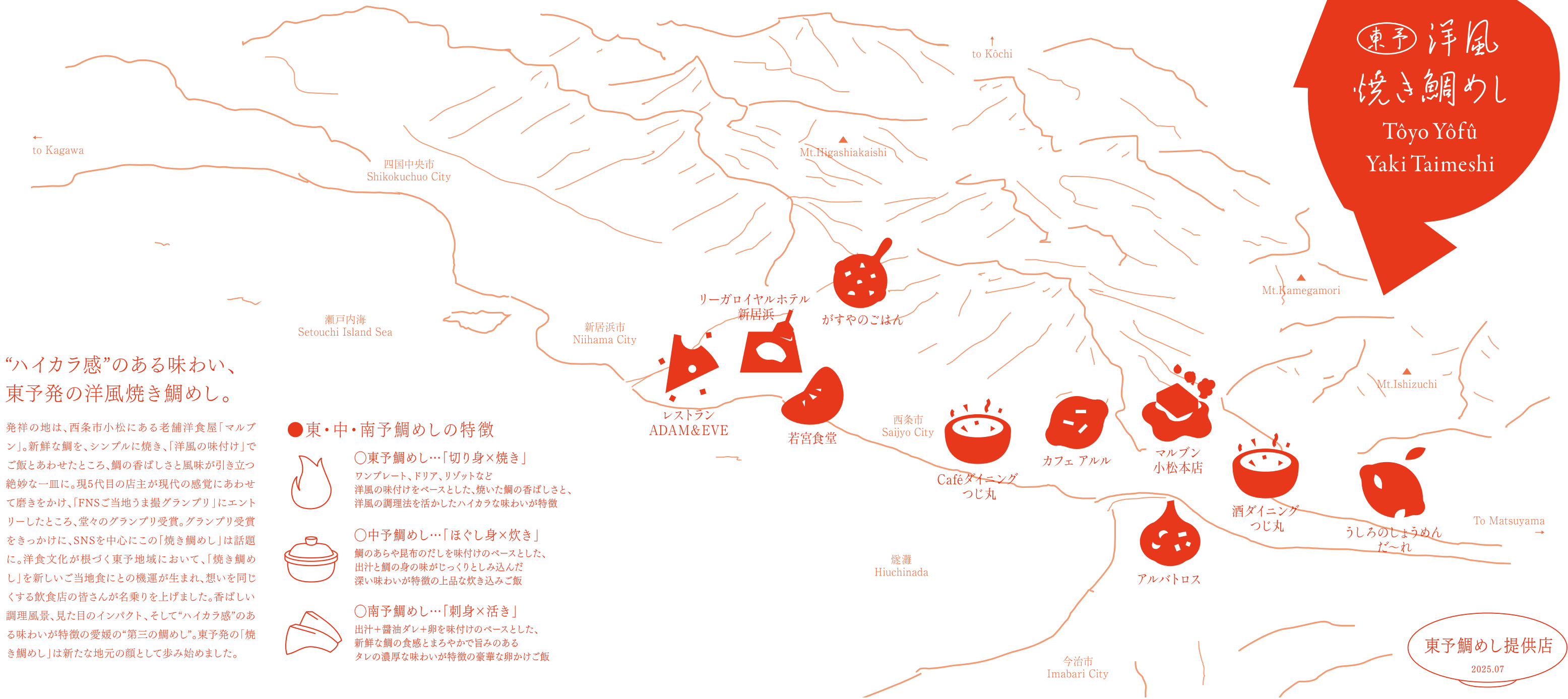




“ハイカラ感”のある味わい、 東予発の洋風焼き鯛めし。

発祥の地は、西条市小松にある老舗洋食屋「マルブン」。新鮮な鯛を、シンプルに焼き、「洋風の味付け」でご飯とあわせたとこ、鯛の香ばしさと風味が引き立つ絶妙な一品に。現5代目の店主が現代の感覚にあわせて磨きをかけ、「FNSご当地うま撮グランプリ」にエントリーしたところ、堂々のグランプリ受賞。グランプリ受賞をきっかけに、SNSを中心にこの「焼き鯛めし」は話題に。洋食文化が根づく東予地域において、「焼き鯛めし」を新しいご当地食にとの機運が生まれ、想いを同じくする飲食店の皆さんが名乗りを上げました。香ばしい調理風景、見た目のインパクト、そして“ハイカラ感”のある味わいが特徴の愛媛の“第三の鯛めし”。東予発の「焼き鯛めし」は新たな地元の顔として歩み始めました。

●東・中・南予鯛めしの特徴



○東予鯛めし…「切り身×焼き」
ワンプレート、ドリア、リゾットなど
洋風の味付けをベースとした、焼いた鯛の香ばしさと、
洋風の調理法を活かしたハイカラな味わいが特徴



○中予鯛めし…「ほぐし身×炊き」
鯛のあらや昆布のだしを味付けのベースとした、
出汁と鯛の身の味がじっくりとしみ込んだ
深い味わいが特徴の上品な炊き込みご飯



○南予鯛めし…「刺身×活き」
出汁+醤油ダレ+卵を味付けのベースとした、
新鮮な鯛の食感とまろやかで旨みのある
タレの濃厚な味わいが特徴の豪華な卵かけご飯

レストランADAM&EVE

真鯛の焼きリゾット
洋風鯛めし仕立て

鯛のあらほぐし身を焼き
チーズリゾットにして、鯛めし
の特徴であるおこげ感
を再現。皮ごとパリッと焼
いた真鯛のソテーと香りの
アクセントに三つ葉のソー
スで洋風の鯛めしに仕上
げています。ワインと一緒に
楽しめる一品です。

〒792-0801 愛媛県新居浜市菊本
町2-1-48
時 LT11:00-14:30
DT17:30-21:00
メニュー提供時間 デイナータイムのみ
休 ㊤DT・㊤(祝日が重なる場合変更有)
P 12台 ☎ 0897-33-5959



リーガロイヤルホテル 新居浜 鉄板焼夕桐

洋風鯛めしランチ

愛媛県産真鯛を贅沢に使用
した洋風焼鯛めし。真鯛
からとった芳醇な出汁を
ベースにカレー風味のク
リームリゾットに仕上げまし
た。上にはあみ油を使い、
鉄板でふわっと焼き上げ
た切り身を添えた真鯛の旨
味が凝縮された逸品です。

〒792-0007 愛媛県新居浜市前田
町6-9
時 11:30-14:00(LO13:30)
メニュー提供時間 11:30-14:00(LO13:30)
休 ㊤ ㊤ P 200台
☎ 0897-37-1121(ホテル代表)



若宮食堂

洋風新居浜鯛めし
みかんソース

燧灘で採れた真鯛を使い、
ボンジュースで炊いた
お米、愛媛県産のみかんで
作ったソースをかけた、愛
媛がいっぱい詰まった鯛
めしです。

〒792-0003 愛媛県新居浜市新田
町1-8-56
時 10:30-17:00
メニュー提供時間 10:30-15:00
休 ㊤
P 60台 ☎ 0897-39-6789



がすやのごはん

鯛のまろやか
クリームごはん

香ばしく焼いた愛媛県産
の真鯛と、ほんのりレモン
香るコーンクリーム。ガス
と水素水で炊いた鯛出汁
炊き込みごはんと合わせ
て、やさしい味わいに仕
上げました。

〒792-0824 愛媛県新居浜市上景
町8-5 創作地区内
時 11:00-15:00
メニュー提供時間 イートイン/11:30-15:00
(LO14:00)*㊤㊤のみ提供
休 ㊤㊤ P 約25台(創作地区共用)
☎ 0897-47-7750



Caféダイニングつじ丸 酒ダイニングつじ丸

石焼鯛めし

石焼の器を使い、熱々の石焼鯛めしをご
提供します。特性のブイヨンをかけ、ジュー
ジュする音や沸騰する様子は、見ても、
食べても楽しい一品となっています。一風
変わった鯛めしをご賞味ください。

① Caféダイニングつじ丸
〒793-0003 愛媛県西条市ひうち1-16
1F地域創生センター
時 9:00-16:00 メニュー提供時間 11:00-14:30
休 ㊤(不定休) P 60台 ☎ 0897-58-4141
② 酒ダイニングつじ丸
〒799-1104 愛媛県西条市小松町妙
口甲147-6
時 18:00-翌1:00 メニュー提供時間 18:00-24:00
休 ㊤ (㊤が祝日の場合は営業、翌㊤休)
P 15台 ☎ 0898-76-3939



カフェ アルル

鯛一郎クンのドリア

洋風鯛めしとして、通常の
バターライスではなく、鯛
あら汁100%で炊き上げた
バターライスで食べる鯛
風味豊かな一品です。こ
んがり焼き上げた鯛の切
り身と一緒にどうぞ。

〒793-0043 愛媛県西条市樋之口
398-2
時 11:00-17:00
メニュー提供時間 11:00-14:00(予定)
休 不定休
P 10台 ☎ 0897-47-5155



マルブン 小松本店

焦がしバター醤油
五代目 鯛めし

会長の修業時代にシェフ
がまかないで好んで食べ
ていたメニューを宇和島
市タイチさんの日本一
の養殖鯛“鯛一郎くん”で五
代目社長が現代風にアレ
ンジ。全国一位に選ばれ
た元祖焼き鯛めしをお楽
みください。

〒799-1101 愛媛県西条市小松町
新屋敷甲407-1
時 LT11:00-15:00(LO14:30)
DT17:30-21:00(LO20:30)
メニュー提供時間 営業時間終了
休 ㊤(祝日の場合は翌日振替)
P 25台 ☎ 0898-72-2004



アルバトロス

アルバトロス製洋風鯛めし
アンチョビガーリック風 オニオンソース
とサルサ風ソースの2種のソース

鯛をムニエルし、皮目を香
ばしく焼き上げ、アンチ
ョビーとガーリックを載せ、
ソースは旨味のあるオニ
オンソースと少しパンチの効
いたサルサ風ソースに仕
上げました。

〒799-1371 愛媛県西条市周布
958-3
時 LT10:00-15:00(OS14:00)
DT17:00-20:30(LO20:00)
メニュー提供時間 ㊤㊤(無くなり次第終了)
休 ㊤・第1,3㊤(他㊤はランチのみ)
P 10台 ☎ 0898-68-1177



うしろのしょうめんだ〜れ

焼き真鯛のココナツ
スープ添え鯛めし

真鯛とココナツミルクと
レモングラス・香味野菜で
風味を付けたスープを添え
て、上にはスパイスを効か
せて焼いた鯛をのせた洋
風鯛めしです。瀬戸内の島
レモンも使い爽やかに仕
上げました。(サラダ付き)

〒791-0531 愛媛県西条市丹原町
来見甲777-1
時 平日9:00-16:00
(㊤㊤18:00-21:00)
メニュー提供時間 3日前予約制
休 ㊤
P 30台 ☎ 0898-73-2207

