

# 「東予・洋風焼き鯛めし」の定義

- 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  
養殖か天然かは問わない。  
ほぐした状態では提供しない。  
揚げ焼きや炙り、フライ、フリッターは不可。
- 米飯を使用すること  
リゾットやドリアなども可。
- 鯛の風味を活かしたものであること  
洋風の味付けであること。  
鯛の風味を損なわないこと。

の3つを維持しながら、各店舗が創意工夫してメニュー化する。