

KOIKOI

NEW magazine

We love koi in KORIYAMA vol.01



郡山の鯉の歴史と基礎知識



郡山の名店で鯉を食べよう

Koi Koi magazine 2017年9月9日発行 第1号 発行：福島県郡山市園芸畜産振興課 〒963-8601 福島県郡山市南日一丁目23-7 TEL 024-924-3761 企画デザイン制作 FUDO LLC. designer : Aya Ishii writer : Shunichi Koyama photographer : Mitsuru Yamazaki Printed in Japan

鯉に恋する郡山プロジェクトのあゆみ

project results 2015-2017

- 2015 .4 **NEW!** 全国唯一の鯉係を郡山市園芸畜産振興課に設置!
- 2015 .11 「復興応援キリン絆プロジェクト」水産業支援
「鯉に恋する郡山プロジェクト(鯉6次産業化プロジェクト)」に対し、キリンビールマーケティング株式会社より、総額1,000万円が公益財団法人日本財団の協力のもと助成されました。
- 2016 .2 郡山鯉海外地域間交流事業
郷土料理として鯉を食すハンガリー国大使らを郡山へ招へいし、食文化を通じた交流を行いました。
- .8 日本調理技術専門学校による新しい鯉料理の試作
市内にある「日本調理技術専門学校」の協力により、鯉の新しい食べ方を提案していただきました。
- .6 新商品開発検討会 ※28年度3回実施
マーケットのニーズに応えられる新商品の開発に向けて、生産者、料理人、飲食業者、学生等が集まり「新商品開発検討会」を実施しました。
- .7 キリンシティ株式会社による鯉料理レシピ考案
新商品開発検討会で意見が多かった「手軽に食べられる鯉料理」をキーワードに、「メンチカツ」や「鯉バーガー」など、若者にも馴染みのあるメニューのほか、「鯉のねぎ油ソテー」など本格的なメニューも含め、計14品の鯉料理レシピを考案いただきました。
- .9 鯉料理試食会
郡山飲食業組合及び飲食店関係者に対し、新しい鯉料理の試食会を実施し、飲食店でのメニュー開発の検討について依頼しました。
- .11 養殖現場見学&捌き方講習会
磐梯熱海温泉 四季彩 一カの齋藤総調理長を講師に迎え、郡山飲食業組合及び飲食店関係者に対し、養殖現場見学及び捌き方講習会を実施しました。
- .12 デザインコンテストの実施
地元国際アート&デザイン専門学校の生徒さんへコンペを実施しました。「鯉に恋する郡山」ロゴデザイン、イラストレーション、ゆるキャラの優秀作品をプロのデザイナー監修のもとブラッシュアップし、今後のPR活動に活用していきます。
- 2017 .1 **Koi Don!** 市役所内食堂での新メニュー披露
こおりやま産業博で提供され、話題になった「安積開拓丼」(鯉の天井)をアレンジした「恋する鯉丼」を定食で販売しました。

「鯉に恋する郡山」ロゴデザイン決定

■ロゴデザイン部門 最優秀賞
国際アート&デザイン専門学校
グラフィックデザイン科1年 三村和志くん

三村くんのデザインを元にプロのデザイナーと修正を重ね、最終ロゴデザインが決定しました。今後、「鯉に恋する郡山プロジェクト」に関連する販促物、商品などに登場します!

「人」の漢字が連なってウロコに → たくさんの「人」が結束し安積開拓を成し遂げた歴史を表現

7名の学生が1文字ずつ担当し制作したロゴタイプ

「鯉」と「恋」の形の融合

鯉に恋する郡山

「鯉料理取扱店」に提供のお皿を制作していただきました

東京電力福島第一原子力発電所の事故で避難した大郷相馬焼(浪江町)の窯元が、郡山市で陶器作りを再開。今回のキャンペーンに向けて、鯉料理のお皿を制作していただきました。ぜひ応援よろしくお願ひします!

あさか野窯(旧岳堂窯)
福島県郡山市中野 1-12
☎ 024-973-6320

※画像は通常商品です。

鯉料理取扱店 募集中!!

お問合せ先:
郡山市役所 農林部園芸畜産振興課 鯉係
TEL 024-924-3761 ■ engeichikusan@city.koriyama.fukushima.jp

郡山の鯉と一緒に盛り上げましょう!

メニュー作りはお任せします!

Special Thanks

日本調理技術専門学校 / 郡山女子大学 / 郡山飲食業組合 / 国際アート&デザイン専門学校 / 高校生が伝える ふくしま食べる通信 / ブランコフクケッチャー / 福島リビング新聞社 / 福豆屋

表紙 Illustration / designer : Yuko Fukuma + Art & Design College : Nozomi Sakuma , P2 鯉 Illustration / designer : Yuya Tsurumi

郡山の水と気候が
美味しい鯉をつくる

鯉はね、手入れをすればするほど味がよくなる。餌やりのタイミングや量、水温、酸素、すべて鯉にストレスをかけないよう気を配る。私のところでは、2、3歳まで育てて重さが1〜2kgになる頃に出荷する。上手に育てれば、養殖が仕上がると1月からは脂がつってすく美味い。鯉は生きたまま出荷するので、私が若い頃は地元や会津では消費されていた。でも今は運送技術が発達して、山形や秋田、群馬、埼玉、長野あたりからも注文が来るようになった。東日本震災前までは、郡山の鯉は全国一のブランド品として高値で取引されていたんです。同じ餌で育てても郡山の鯉はなぜか美味い。東北大学の先生によれば、猪苗代湖から流れる安積疏水のミネラルを含む水が、味に影響を与えているらしい。そして夏暑くて、冬寒い気候。これが果物を甘くするように鯉の味を濃縮させる。すべてが昔からの知恵の結晶ですね。



達瀬町多田野の北沢池畔に立つ熊田水産の養鯉施設



水温が通年15度を保たれた地下水で養殖される鯉

— 県南鯉養殖漁業共同組合 —



組合長 熊田 純幸(すみゆき)さん

明治から続く養鯉業の家に生まれ、24歳で鯉の養殖を始める。昭和35年創業の熊田養鯉場を前身に、平成2年に加工・販売までを行う株式会社熊田水産を設立。市内に14カ所の養殖池を有し、年間約70万匹を出荷する。平成17年、県南鯉養殖漁業共同組合長に就任。

鯉を育てる人



猪苗代湖：国内第4位の面積をもち、別名“天鏡湖”とも呼ばれる猪苗代湖。東側は奥羽山脈に阻まれ、豊かな湖水はかつて西側へのみ流れていた。

猪苗代湖と安積疏水と鯉と。

奇跡の町を生んだ
一本の水路

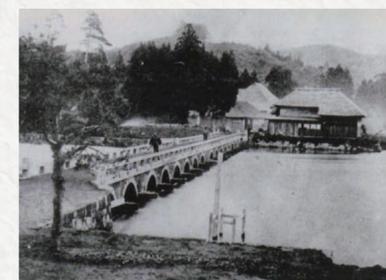
奥羽山地を掘り抜いて、はるか西方の猪苗代湖から安積原野に一本の水路を拓く。延長約130kmに渡る「安積疏水」である。今日の郡山発展の礎ともなった「安積開拓・安積疏水開き」事業は、私たちのふるさとを語るうえで忘れられない物語だろう。この夢の事業は、明治維新後に職を失った武士の救済と殖産興業のための国営事業として計画され、原野を潤して郡山一帯の開拓に寄与した。

当時、新政府に対し熱く事業化を訴えたのは、内務卿であった大久保利通。明治11年に暗殺される直前まで、安積疏水にかけの想いを語っていたという。そうして明治12年に始まった「安積開拓・安積疏水開き」事業は、のべ85万人の労働力と莫大な国家予算を費やして、3年後の明治15年に完遂された。

安積疏水が育てた
鯛にも勝る高級魚

全国屈指の出荷量(市町村別)を誇る郡山の養鯉の歴史も、ちょうどこの頃から始まる。今のように海産物が手軽に買えなかった内陸部では、川や池などの淡水で育つ「鯉」が重宝されていた。江戸時代までは鯛に勝る高級魚でもあり、減多に口にするものではなかったという。

幸いにも当時の桑野村では養蚕を営んでおり、鯉の餌となる蚕の蛹が豊富に入手できた。そこに安積疏水の完成



十六橋水門：安積疏水への流量を調整するため設けられた(当時)。

震災による東京電力福島第一原子力発電所の事故が、県内の養鯉に大打撃を与えたのは言うまでもない。天然鯉の出荷停止を受けて生産量は前年の3分の2まで落ち込み、価格も暴落した。そもそも餌を与えて養殖される鯉は、水底の泥などを口にすることはない。それでも市内の養鯉業者は、安積疏水の清流を引いた生簀で泥などを吐き出させる養殖期間を延ばし、全出荷分について放射線量の検査を行うことにした。そうした努力から、ようやく立ち直り始めてきた郡山の養鯉。今回のプロジェクトでは「郡山さくら鯉」という新ブランドのもと、「良品だけが本物の味」で再出発を目指す。

本物の味で
風評の払しょくを

かくして郡山の特産品となった養鯉は、「福島の鯉」として全国一の高値で取引されるようになった。しかし一方で、食生活の変化により鯉料理を出す家庭や飲食店が減り、地元への出荷量は激減。そこに追い打ちをかけたのが、平成23年3月に起きた東日本大震災である。



鯉料理の定番「鯉の旨煮」
年末年始には食卓に並び伝統の定番料理。

意外と知られていない鯉データ

市町村別生産量

全国第1位

平成27年の郡山市の養鯉の生産量は895トン。これは福島県全体の生産量の8割にあたり、市町村別では全国第1位となっている。東日本大震災の前年には、年間930トンを生産していた。県別の生産量では茨城と福島が常に競り合っており、平成27年は1087トンで茨城県が1位、福島県が2位。以下、宮崎、福岡、群馬県が続いている。

驚くほど
長生き

健康

鯉は昔から、とても縁起のいい魚とされてきました。中国には「竜門の滝を登った鯉は竜になる」という故事がありますが、鯉の寿命は30年と長く成長も早い。雑食性が好き嫌いせず、野生のものでは体長が1m以上にもなります。そこで日本でも、わが子の出世と健康を願って、端午の節句に「こいのぼり」を掲げるようになったのです。

え!? そうなの!?
KORIYAMA KOI DATA



古くは薬膳食材

豊富な栄養

丸々と太った鯉は古来、日本の内陸部では貴重なタンパク源だった。中国の古い薬物学書「神農本草経」でも、無毒で長期服用でき、不老長寿の効用をもつ生薬「上葉」に分類されていることから、その栄養価の高さが伺える。

郡山の鯉の主な栄養素	含有量(100g中)	
熱量(エネルギー)	104.00kcal	
たんぱく質	17.50g	
脂質	3.80g	
ビタミン(水溶性)	B1(チアミン)	0.32mg
	B3(ナイアシン)	3.31mg
	B5(パントテン酸)	1.22mg
	A	5.00 μg
	D	6.20 μg
ビタミン(脂溶性)	E	1.30mg
	カルシウム	31.70mg
	ナトリウム	34.30mg
ミネラル	マグネシウム	20.60mg

分析：一般社団法人日本食品分析センター
注1 ドリップを除いて試験
注2 食品表示基準による計算式、エネルギー換算係数

なぜコイと呼ぶ?
名前の由来

鯉と書いて「コイ」と読む。その由来は、黒々とした体色や大きな魚体を表す「濃い」「肥え」から転じたという説、いつも雌雄一緒にいる魚なので「恋」から転じたもの、など諸説あります。奈良時代に成立した「日本書紀」には「鯉は、すなわち恋にして、相思のこと」との記述があるそうです。ちなみに「鯉」という漢字は、鱗の縦縞を表しています。

We love koi in KORIYAMA

koi syoku campaign

飲食店 日本料理

www.shougatusou.com/



1. 恋づくり(4,000円)、右上の鯉の洗いから時計回りに鯉の西京焼、やわらか甘露煮、鯉料理3品を入れた前菜9種プレート、中華風甘酢あんかけに食事、デザートが付く。2. ハンガリーでクリスマスに食べられる鯉のフライをヒントにした、ランチメニューの安積開拓丼(800円)。3. いわき市出身の鈴木正二店主

正月荘

郡山の鯉に情熱をかけた“恋づくし”

「鯉はね、苦玉と呼ばれる胆嚢以外は、鱗から内臓まですべて美味しく食べられる。まさに万能食材です」と店主の鈴木さん。

東京の高級料理店でサービスを学び、いわき市平にある実家の割烹旅館から店名をもらって、郡山駅前正月荘を始めたのが34年前。福島牛のしゃぶしゃぶやすき焼きが評判を呼ぶ中、郡山の鯉に出会い「これは名物になる！」と鯉料理に情熱を傾けてきた。

平成25年に現在の地に移ってから、予約制で鯉料理を過年出している。人気メニューは生姜醤油で食べる洗い、香ばしく焼き上げた鯉の西京焼、中華風甘酢あんかけなど。単品でも注文できるが、昆布締め寿司、鱈照煎、肝の時雨煮などの前菜を加えた鯉会席コース“恋づくし”なら、よりリーズナブルに味わえる。

漁年鯉料理が食べられます!

SHOP DATA

福島県郡山市大槻町字水門東 1-20
☎ 024-983-3199
Lunch 11:30 ~ 14:00
Dinner 17:00 ~ 22:00
定休日：日曜日

※完全予約制です。昼の部は前日までのご連絡、夜の部は当日までご連絡ください。

www.ichiriki.com/

温泉旅館

四季彩 一力

ほろほろの旨煮から揚物まで自在に

美人の湯として知られる磐梯熱海温泉。自然に抱かれた温泉街の中で創業90年の歴史を刻む四季彩「一力」は、昔ながらに鯉料理を出す宿として有名だ。中庭には五百川の支流を引き込んだ池があり、以前は鯉の生簀にもなっていた。

「よく鯉は調理が難しいと言いますが、そんなことはありません。とくに最近のものはクセも匂いも少なく、身は焼き物にすればしっかりと味が締まり、揚げればふわりと柔らかくなりやすい」と齋藤総調理長。女性や子どもにも美味しさを感じてもらえるよう、春野菜と一緒にサラダ風に仕立てたり、身を揚げてチツプスにしたり創作料理にも余念がない。「でも一番の推しは旨煮です」

鯉の切り身を水と酒で2〜3時間炊き、さらに砂糖、醤油を加え10〜12時間煮、炊いて味をしみこませる。骨までほろほろと柔らかく絶品の美味しさだといふ。



1. 夕食の会席席に出される鯉料理。鯉の糸造りを生春巻風にした針野菜湯葉巻は、辛子酢味噌ドレッシングで。鯉煎餅は山椒塩、桜の花で香りつけた桜塩、カレー塩の三味塩で味わう。2. 総調理長の齋藤清明さん。3. 自家湧泉から湧く温泉を贅沢に引いた大浴場。地元で「ぬる湯」と呼ぶアルカリ温泉も楽しめる。

漁年鯉料理が食べられます!

SHOP DATA

福島県郡山市熱海町熱海 4-161
☎ 024-984-2115
1名様 1泊2食付 19,440円〜
追加料理(要予約)
鯉の糸造り 8,640円、鯉の洗い(1人前)864円
鯉旨煮(1人前)1,080円、鯉コク(1人前)648円
サービス料別途

※お料理写真は全てイメージです。実際のお料理と異なる場合がございます。 ※価格はすべて税込です。

koi syoku campaign

キャンペーン期間

2017年 2月11日(土・祝) ~ 2017年 3月11日(土)

郡山の名店で 鯉を食べよう

厳選 14 店

その昔、郡山で魚といえば鯉のこと。そのくらい食卓に欠かせない味でした。お祝いがあれば、甘く柔らかに煮付けた旨煮や鯉こくと呼ばれる味噌汁が最高のご馳走でした。夏、鯉を食べに行っても、焼きあがるまで鯉の洗いを肴に一杯飲みながら待つのが楽しみだったと聞きます。

ただ残念なことに当時、鯉は高級魚中の高級魚。調理にも手間や時間がかかるので、手軽に口にできるものはありませんでした。そうしたこともあって、日本一の生産量を誇りながら、「食べれば美味しい」ということを知る人が少なくなってしまうのです。

今回、私たち福島県郡山飲食業組合では、先人たちが愛してきた最高の食材を改めて見直すべく、日頃から評判のよいお店のオーナーやシェフに協力を仰ぎました。そうしたところ、伝統的な鯉料理からは想像もつかない、「これが本当に鯉なの?」と驚かされる美味しいメニューがいくつも生まれたのです。

将来的には、これら新・鯉料理の中から、次なる郡山の定番名物が現れるかもしれません。鯉は私たちのソウルフード、決して忘れちゃいけない味です。今まで食べたことがない若い人には、「初鯉の味」かもしれません。まずはひと口、味わってみて。そして今日から鯉を好きになってください。



福島県郡山飲食業組合
組合長理事
藤原 賢一さん
ランドマークホールディングス株式会社
代表取締役会長



撮影：クッチーナ/カルパッチョ

飲食店 イタリア料理 unacucina.exblog.jp



オーナー 松本 康弘さん

期間限定の鯉料理!!

白身魚の定番イタリアンを鯉で再現

「最初は泥臭いイメージがあったけど、食べてみたらこの上なく美味かった」と松本オーナー。淡白な鯉の身にパルマ産生ハムの塩味と、冬キャベツの甘みを加えたロール巻きを考案した。身の食感を生かしたカルパッチョ、アクアパッツァと共にワインに合う一品料理として提供する。



SHOP DATA 福島県郡山市並木 3-6-8 ☎ 024-927-0665 Lunch 11:30~14:00 LO Dinner 18:00~20:30 LO 定休日 月曜日

トラットリアクッチーナ

飲食店 欧風料理 www.amaterrasse.com



スウェーデンを代表するデザイナー、ヨナス・ボリン氏が手がけたダイニング。

期間限定の鯉料理!!

身も皮も使いこなし旨味を引き出す

北欧デザインのインテリアと、地元産品を用いた欧風料理で人気のレストラン。これまでも白河のブランド豚や福島牛、いわきの魚などが、美しく皿を彩ってきた。「鯉の身は生ハムとも合うし、皮も美味しい」という湯屋一心シェフによる鯉料理は、ランチコースの一品に加えられる。(※鯉料理は行ってからの楽しみです!)



SHOP DATA 福島県郡山市並木 2-1-3 ☎ 024-991-0141 Lunch 11:30~14:30 LO Dinner 17:30~21:00 LO 定休日 日曜日のディナータイム ※夜は完全予約制

アーマ・テラス

飲食店 中国料理 www.kknet.com/chinman



社長 小平 一夫さん

通年鯉料理が食べられます!

じゅわっと鯉の旨味が広がる肉団子

郡山名物を全国に広めたい、そんなオーナーの心意気が光るこの店では、おすすめメニューの中で鯉料理を毎月提供。例えば、細かくたたいた身を豚肉と一緒に丸めて揚げた鯉の肉団子は、生姜味の和風味噌あんであんじわう。他にも中華風カルパッチョなどが予定されている。



SHOP DATA 福島県郡山市駅前 2-7-19 ☎ 024-932-5111 月~金 Lunch 11:30~15:00 LO Dinner 17:00~21:30 LO 土、日祝日 11:30~21:30 LO 定休日 火曜日

珍満

飲食店 スペイン料理 cameleonkooriyama.owst.jp



店長 今野 光雅さん

期間限定の鯉料理!!

鯉の香りが引き立つ熟アヒージョ

市内でも数少ないスペイン料理店、鯉の香りをとことん引き出したパンタバス、郡山の「愛しいファミリー」のしいたけと一緒にオリーブオイルで煮たアヒージョを期間限定のおすすめメニューで提供する。「昔のようなクセがなく、タイム、ローズマリーなどのハーブとの相性が抜群」と、今野店長も絶賛。



SHOP DATA 福島県郡山市中町 12-7 ☎ 024-933-0786 17:00~24:00 LO 定休日 日曜日 ※祝日の場合は翌日休

カメレオン郡山ワイン&タパス

物販 漬物 sennyogurume.com



通年販売します!

老舗漬物店の鯉味ディップを食卓に

郡山で昭和8年から続く老舗漬物店が、鯉がもつ力強く豊かな風味に着目。オリジナルのバーニャカウダ、アヒージョ、フレーク、大葉味噌の4種類の製品に、郡山の鯉のエッセンスを加えた新製品を工場併設の店舗、ネット等で販売する。香り高い鯉の味わいを、ぜひご家庭の料理に。



SHOP DATA 福島県郡山市富久山町久保田字郷花 4-20 ☎ 024-943-0300 物販 10:00~17:00 定休日 なし

小田原漬物店

宅配 寿司 www.syariten.com



鯉の押し寿司(左)。梅肉と大葉を加えた鯉のにぎり、たたきにした身を使った軍艦巻(上)なども開発中。

期間限定の鯉料理!!

郡山新名物になるか鯉の押し寿司

住宅街にある宅配寿司の店。地元郡山を中心に獲れたコシヒカリを使った寿司が人気だ。新メニューは生葉などの薬味を仕込んだしゃりの上に、洗いにした身をのせた鯉の押し寿司。淡白な鯉の味をごま風味のソースが引き立てる。2人前8カンから注文できる。



SHOP DATA 福島県郡山市菜根 2-10-9 ☎ 024-921-6010 注文受付 10:00~19:45 配達時間 10:30~14:00/16:00~20:00 定休日 なし

しゃりてん

飲食店 居酒屋 shinoya.com



郡山駅前本店 店長 泉田 将徳(まさのり)さん

通年鯉料理が食べられます!

香りよい地酒蒸しに締めは鯉めしで

郡山出身の泉田店長は、学校給食で鯉の旨味を体験した世代。「駅前で鯉を出すなら、お酒を飲めない人にも食べてほしい」と、鯛めし風の鯉の土鍋ごはんをおすすめメニューにのせた。会津坂下の地酒で酒蒸しにした和風アクアパッツァ、鯉のたたきなどと共に行き交りて通年提供される。



SHOP DATA 福島県郡山市駅前 2-6-3 メッソビル B1 ☎ 024-983-0081 17:00~翌 1:00 LO 定休日 日曜日 ※祝日の場合は営業

しのや

飲食店 居酒屋 ja-jp.facebook.com/otokomae.izakaya.yasubay.hayakawa



店長 早川 健児さん

通年鯉料理が食べられます!

大胆&斬新な料理に鯉の印象が一新

地産地消の店をうたう緑提灯を掲げる安兵衛は、従業員総出で野菜を育てるなど食材へのこだわりが強い。そんな店の人気は、鯉の身を包丁でたたいて味噌や薬味と和えたなめろう。プリにも似た脂の味が、鯉のイメージを一新させてくれる。鯉のでっかいつくね、唐揚げポン酢も美味。



SHOP DATA 福島県郡山市大町 1-3-12 ☎ 024-933-9326 月~木、日祝日 17:00~23:30 LO 金・土、祝前日 17:00~24:30 LO 定休日 なし

安兵衛

郡山の名店で鯉を食べよう koi syoku campaign

郡山の名店で鯉を食べよう koi syoku campaign

飲食店 居酒屋 www.facebook.com/marusen1940



店長 稲村 浩二さん

期間限定の鯉料理!!

魚料理自慢の居酒屋はユッケで勝負

日和田町の鮮魚店「塩原屋」店舗裏手に、三代目が閉店した居酒屋。魚料理に定評があるこの店では、鯉の小骨も楽しもうと、包丁でたたいた身を醤油、ニンニク、コチュジャンなどでユッケ風に和え、醤油漬けの卵黄をのせた「キミに鯉」を創作。名物のさつま揚げと一緒に味わいたい。



SHOP DATA 福島県郡山市日和田町字日和田 96 ☎ 024-956-2034 18:00~22:00 LO 定休日 日曜日

まる仙

飲食店 居酒屋 www.g-taste.co.jp/ff/murasaki/iroya.html



朝日二番街店 店長 石川 智大(ともひろ)さん

期間限定の鯉料理!!

星形をした鱈の揚げ煎餅がカワイイ

全国チェーンの居酒屋だが、芽子にんにくなど地元産品を使った料理も出している。鯉の新メニューはそぎ切りにした身と、細く切った皮、鱈を高温の油でからりと揚げた鯉の丸ごと煎餅。揚げた身を南蛮だれに漬けてこんだ鯉の南蛮風もビールによく合い、女性にもおすすめの味だ。



SHOP DATA 福島県郡山市朝日 2-11-9 ☎ 024-936-8885 月~木、日祝日 18:00~翌 3:00 金・土、祝前日 18:00~翌 4:00 定休日 なし

囲炉家村さ来

飲食店 寿司 www.syariten.com



オーナー 千葉 和哉さん

期間限定の鯉料理!!

地元の米を使い風味豊かな鯉茶漬

市内菜根にある宅配寿司「しゃりてん」が、イートインとして始めた海鮮丼の店。ここでは商品化が決まった鯉の押し寿司のほか、洗いにした身をご飯のうえにのせ、カツオの和風だしをかけた鯉茶漬も期間限定メニューとして開発中である。ランチのみの提供だが楽しみ一品だ。



SHOP DATA 福島県郡山市菜根 2-10-9 ☎ 024-935-3212 11:00~15:00 LO 定休日 日祝日 ※ランチのみ営業

海鮮丼 寿司めしや

飲食店 日本料理 www.seian-co.jp



料理長 深谷 英俊さん

期間限定の鯉料理!!

上品な洗いと甘いネギのハーモニー

建物は明治初年築の豪農民家を改装。まずは、そのしつらえに圧倒される。料理は昼夜ともコースのみの本格会席で、平日のランチコース「花かつみ」に期間限定で鯉料理が出る。湯引きした身を冷水で締め、曲がりネギと和えた成庵風サラダ。鯉の身と甘いネギの風味が上品このうえない。



SHOP DATA 福島県郡山市深沢 2-1-7 ☎ 024-932-0753 Lunch 11:30~14:00 LO Dinner 17:30~20:00 LO ※日祝日は21:00閉店 定休日 水曜日

なごみ一席成庵

※キャンペーン期間：2017年2月11日(土・祝)～3月11日(土) ※期間限定商品は3月11日(土)で一旦終了となります。 ※お料理・商品写真は全てイメージです。実際のお料理・商品と異なる場合がございます。