

久慈

観光客呼ぶ豪華五段重

レストラン「三陸の幸で新メニュー」
山海里 久慈市中町「山海里」の谷地
の地場食材レ 優一料理長(33)は、三陸の



「三陸まるごと五段重」をPRする谷地優一料理長

食材をぜいたくに盛った新メニュー「三陸まるごと五段重」を考案した。主に観光客をターゲットとし、久慈市産短角牛や野菜、海の幸を一度に味わえる看板料理とする。

豪華なお重は▽短角牛ハラミステーキと三陸あわび
たけ▽刺し身盛り▽海鮮丼
▽地場野菜の天ぷら▽ホタテ

2017年(平成29年)
2月3日
金曜日

発行所
株式会社 岩手日報社
盛岡市内丸3番7号
郵便番号 020-8622
©岩手日報社2017

■紙面へのご意見・ご質問、情報提供は…編集、読者センターへ
(平日9~17時)
▶電話 019(654)1208
▶ファクス 019(653)8206
✉dokusya@iwate-np.co.jp

■岩手日報ホームページ
<http://www.iwate-np.co.jp/>

岩手日報

千田工務店だからできる

ゼロ エネルギーの暮らし

(株)千田工務店 北上市常盤台四丁目10-78 TEL0197(65)2562

一步一步ともに

18 久慈の料理店が三陸五段重



- 4 山田線初年度赤字7千万円
- 14 高校生Vリーグ飛躍へ
- 17 北上市、いじめ認知大幅増
- 22 上厨川区画整理清算へ
- 23 遠野市議 飲酒運転で辞職

今日の紙面

テガイの貝焼きがおけに入る。値段は税込み5500円と高め。仕入れなどに時間がかかり、7日前までに予約が必要だ。

五段重は2020年開催の東京五輪からヒントを得て、三陸への観光客来訪に期待を込めてメニューに仕立てた。大人1人でも満腹感十分のボリュームで、家族で分けて食べるのもお勧めだ。

同店が08年4月に開業して以来、最も高価な料理となるが、谷地料理長は「久慈に人を呼び込んで地元をPRするためにインパクトを重視した。一度に『山海里』の食を味わえる」と自信たっぷりだ。

問い合わせ、予約は同店(0194・66・9111)へ。