

由良で素潜りで採った希少な「赤うに(逆さうに)」を使った夏限定メニュー

新メニュー「淡路島のつけ赤うにスペシャル」7月18日(土)開始

板1枚の赤うにを、淡路牛・ハモぬーどる・ハモの梅肉にお好きに豪華トッピング!

令和2年7月16日(火) 16時~17時半マスコミの方向け試食会開催します



兵庫県南あわじ市で昭和7年から飲食店を営んでいる松葉寿司（広報担当：平野まさ枝 ひらのまさえ）と申します。当店は洲本インターから車で約5分、国道28号線沿いにある3階立ての建物で、地元のお慶び事・法事・さらに島内および関西圏内から観光バスで立ち寄れる島内最大級の老舗飲食店です。ご提供させて頂く料理は淡路島産を中心に、春はサクラマスや桜鯛、夏は赤うにや鱧料理、秋は紅葉鯛、冬は3年とらふぐ、また、淡路牛などを使った和食や寿司を中心にご提供させて頂いております。

3月以降、新型コロナウイルスの影響で自粛要請もあり、団体客を中心にキャンセルが続いておりましたが、ようやく7月に入り、県の移動も許可されたことから徐々にお客様もご来店頂けるようになっていきます。そこで、より多くの方に南あわじ市に来て頂くべく、当店が由良の漁師から直接買い取りを行った、素潜りで採られた希少な「赤うに」を使った限定メニューを考案致しました。題して、「淡路島のっけ赤うにスペシャル」です。こちらは、夏の名物であるハモと板1枚の赤うにをハモや淡路牛の上に贅沢にのっけて、お好きに豪華に赤うにをトッピングして召し上がって頂くものです！赤うには別名「逆さうに」とも言われており、弾力があり、通常の紫うによりも甘味があり、他の食材とのバランスが良く、大変贅沢で美味しい食べ方となります！毎年7月から9月までの短い期間のみ赤うにをご提供させて頂いており、これを目当てに島外から多くの常連さん達にご来店頂いております。7月18日（土）より、新メニューとして期間限定でご提供させて頂きます。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】 「島内および島外（関西圏）の方」

詳細⇒うに好きの中でも、この時期しか食べれない希少な赤うにが好きな方

2.【コンセプト】 「価値」×「料理」

詳細⇒由良で素潜りで採った希少な「赤うに（逆さうに）」を使った夏限定メニュー。板1枚の赤うにを、ハモぬーどる、ハモの梅肉・淡路牛にお好きに豪華トッピングできます。

3.【強み】（WONDER） 「由良で直接買い付けた赤うに」

詳細⇒繊細で希少なうになので、ここ淡路島でしか食べることができない希少な赤うに

4.【淡路島のっけ赤うにスペシャルの内容】

- ・食前酒
- ・前菜（淡路の生太もずく・鱧ざく・鱧たたきサラダ）

- ・造り（鱧・焼霜鱧・鯛・淡路の足赤海老）
- ・鍋物（赤うにしゃぶぬーどる・茄子・トマト・オクラ）
- ・焼物（淡路牛鉄板焼き・野菜）
- ・酢の物（鱧湯引き・梅肉添え）
- ・油物（鱧の天ぷら・淡路たまねぎ）
- ・ご飯（鱧の棒すし）
- ・汁物（はもの吸物）
- ・フルーツ（メロン）

【参考資料】当店の紫うにと赤うにの違い

比較基準	紫うに	赤うに
① 産地	由良産	由良産
② 1粒の大きさ	小さめ	大きめ
③ 味（甘味）	★★★	★★★★★
④ 食感（とろけ具合）	○	◎
⑤ 価格	市場価格	市場価格の2倍

<以下、参考資料>

■商品概要

商品名	「淡路島のつけ赤うにスペシャル」
特徴	由良で素潜りで採った希少な「赤うに（逆さうに）」を使った夏限定メニュー。板1枚の赤うにを、ハモぬーどる、ハモの梅肉・淡路牛にお好きに豪華トッピングして食べるスペシャル料理
発売日	令和2年7月18日（土）より（9月末頃まで）
販売価格	¥12,000（税別）

<資料に関してのお問合せ先>

松葉寿司 広報担当：平野 まさ枝

電話：0799-45-1019

HP アドレス <http://matsuba-sushi.com/>

住所 〒656-0122 兵庫県南あわじ市広田広田 528-1