

金のだし茶漬け



日本の水産物に光を当てる一年に一度の魚の祭典「Fish-1（フィッシュワン）グランプリ」。第2回目は大勢の来場者が訪れる人気イベント「築地市場まつり」内で開催いたしました。JF 静岡漁連（いとう漁協）は金目鯛のお茶漬けで出場をし見事グランプリを獲得いたしました！！

※平成 26 年 11 月 2 日（日）開催
※築地魚市場内にて



鮮度の良い金目鯛は
目が**金色**に輝いています。

伊豆半島東海岸近海の
漁場にて漁獲された、
脂が程よく乗った金目鯛です。



『どこで食べれるの?』と多くのご要望をいただきました『金のだし茶漬け』ですが、いよいよいとう漁協直営食堂の『漁師めしや 波魚波（はとば）』にてご提供いたします！



※写真と盛付けが異なる場合がございます。

平日限定 5 食
『金のだし茶漬け』1,800 円（税込）
（金目茶漬け、薬味数種、小付け、香の物）

※数量限定の為、品切れの場合がございます。また、水揚げ内容や市場価格の影響によりご提供できない場合がございます。ご了承ください。