

# 鯛

## 茶漬げご飯

1,600円

築地まぐろ節の



1937年創業  
初摘み海苔専門ブランド

《ぬま田海苔》使用

品名：鹿島第一壺〇2

佐賀県の鹿島第一漁場は塩田川の川筋に位置しており、有明海に豊富に流れ込んだミネラルをいちばん最初に受け止める場所で育った海苔です。まるでほうじ茶のような芳醇な味わいが、海苔の印象の強さと奥深さを与えてくれる、通も唸るクオリティの高さの海苔と一緒にご賞味ください。

愛媛県産の鯛を、まずはこだわりの塩・醤油で。  
そして、東京・築地場外市場のまぐろ節でとった  
出汁をかけてべはさっぱりとお茶漬けに。  
とことん、鯛を楽しめる自信作です。

### 1 段目



まずは塩で。  
粗挽きの岩塩で、  
鯛本来の旨味と  
弾力のある食感を  
楽しめます。

### 2 段目



次は醤油で  
お造りとして。  
食感を楽しめるように  
厚めに切っています。  
わさびでピリッと！

### 3 段目



べはお茶漬け。  
こだわりまぐろ出汁の  
香りがふんわり、  
鯛の食感も楽しんで。  
醤油を垂らしても◎

※表示はすべて税込価格です。