

生まれた  
ばかりの  
ご当地グルメ

# 海鮮活ししゃぶ

## 愛媛佐田岬

えひめさだみさき  
かいせいかんかつ

日本一細長い半島だから生まれた新ご当地グルメ。  
瀬戸内海と宇和海を隔てる漁場に住む  
新鮮な地魚たちを刺身ではなく、  
なんと「しゃぶしゃぶ」にするという贅沢グルメ。  
地元の流儀にのっとり、是非とも堪能ください！

おさしみでも  
たべられる  
新鮮さ！

誕生!!

四国の最西端に位置し、宇和海と瀬戸内海を隔てる日本一細長い半島「佐田岬半島」。  
2つの海に挟まれたこの岬で獲れる魚介類は豊富かつ新鮮そのもの。  
半島の先端の海域は「速吸瀬戸」と呼ばれる狭い海峡があり、激しい海流と複雑な  
海底の地形により周辺は屈指の好漁場となっている。  
そのような地域で住民の皆さんが力を結集したものがこの  
「愛媛 佐田岬 海鮮活ししゃぶ」です！  
新鮮で刺身でも美味しい地魚をしゃぶしゃぶにしてしまうこの贅沢ぶり。  
それをこれまた地元の豊富な調味料と合わせたから鬼に金棒！  
伊方町と八幡浜市の料理店でぜひお楽しみください。





「愛媛 佐田岬 海鮮活しゃぶ」の

# おきて 六の掟

- 一 正式名称は「愛媛 佐田岬 海鮮活しゃぶ」
- 二 出汁は使用する魚の骨・アラを焼いて取ること  
※骨のまわりのうま味がしみ出て、焼くことで香りが高まることも
- 三 みがらし味噌・柑橘たっぷりのポン酢・藻塩など、  
地元特産のつけダレを提供すること  
※からし、味噌、酢、砂糖でつくる「みがらし味噌」は当地域の伝統の味。  
特産の海藻、クロメを使った「黒め塩」もおすすめ!
- 四 刺身で食べられる新鮮な「朝獲れ」の魚を、  
お魚カレンダーを基に旬にこだわって提供すること
- 五 佐田岬の新鮮な魚をお好みの火加減・  
つけダレで楽しむこと
- 六 価格は 単品 1人 2,000円～  
コース 1人 3,500円～ **要予約**

※ご予算や食べたい魚のご希望などは事前にお店にご連絡をお願いします。



## 海鮮活しゃぶが食べられるお店一覧

### 伊方町

●三崎エリア	民宿大岩	☎0894-56-0070
	金沢旅館	☎0894-56-0022
	えびすや旅館	☎0894-54-0013
	菊屋旅館	☎0894-54-0125
●瀬戸エリア	民宿浜乃屋	☎0894-53-0454
	民宿美香	☎0894-53-0066
	民宿浜の家	☎0894-52-0129
●伊方エリア	民宿みちもと	☎0894-39-0036
	ビジネスハウストシ	☎0894-39-0649
	民宿浜乃屋 伊方店	☎0894-21-5555
	亀ヶ池温泉内ふるさとレストラン	☎0894-39-1160

### 八幡浜市

仕出・ふぐ料理	味一番うえだ	☎0894-24-7101
割烹・小料理	一力	☎0894-22-2446

### 八幡浜市

うなぎ・居酒屋	いの	☎0894-22-2887
ふぐ料理	大島屋(銀座店)	☎0894-23-2151
割烹・居酒屋	加いち	☎0894-22-4885
寿司	がんこ	☎0894-37-2310
寿司	こけけ	☎0894-22-2212
和牛と海鮮料理	嵯我野	☎0894-22-1011
寿司	すし光	☎0894-22-1130
ホテル	センチュリーホテルイトー	☎0894-22-2200
寿司	高松屋	☎0894-22-0157
居酒屋	拓味	☎0894-24-5135
寿司	武蔵	☎0894-37-2552
割烹・小料理	たる源	☎0894-24-0458
寿司・海鮮料理	浜味館あたご	☎0894-22-3322
ホテル	ハーバープラザホテル	☎0894-22-0022
居酒屋	美食遊膳・空	☎0894-23-2064
居酒屋	よし藤	☎0894-22-2210

「愛媛 佐田岬 海鮮活しゃぶ」のお問い合わせはこちら

## 佐田岬広域観光推進協議会

◇ 八幡浜市事務局(商工観光課)  
TEL.0894-22-3111  
<http://www.city.yawatahama.ehime.jp/>

◇ 伊方町事務局(佐田岬ツーリズム協会)  
TEL.0894-54-2225  
<http://www.sadamisaki.com/>