



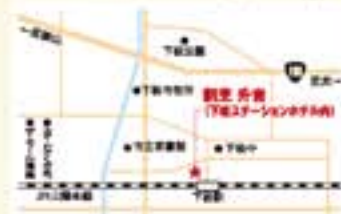
割烹 升吉 [ますよし]

SHOP DATA

○住所/下松市北斗町4-11
下松ステーションホテル内
OTEL/0833-41-1730
○営業時間/11:00~14:00、17:00~22:00
○定休日/無休
○駐車場/30台
○URL/http://www6.ocn.ne.jp/~kshv/kappou.html



社会情報サイト



「ヒラメの薄造り定食」 1,800円(税込)

味わい深い薄造り、香ばしいエンガワの巻揚げなど、下松名物の笠戸ヒラメを堪能できます。天ぷらや茶碗蒸し、サラダもついて、特に女性に評判のよい定食です。



JR下松駅前の下松ステーションホテル1Fに店を構える割烹。入ると大きな水槽に泳ぐ魚と大胆な筆使いで書かれた店名の額が出迎えてくれます。旬の瀬戸内海の魚を中心に、会席料理はもちろん、単品メニューも充実。周南市中須産のはぜかけ米と厨房のおぼろちゃんたち手作りの漬け物のおいしさにも定評があります。落ち着いた雰囲気です。事ができると、昼夜問わず人気があります。



「東京の有名な寿司職人さんが年に何度かお越しになります」と社長の河野福公さん(右)。はつち笑顔の内田裕子さんと。

星降る町にはヒラメあり。一口ひとくち、旬の素材を味わい尽くそう。

やまぐち 食彩店

やまぐち

食彩店

山口県産農水産物を使った地産・地消料理を提供している飲食店、ホテル、旅館をご紹介します。おいしいやまぐちを、たくさん召し上がれ!



茶屋 竹膳 [ちくぜん]

SHOP DATA

○住所/下関市豊田町八道601-3
OTEL/083-766-1270
○営業時間/10:00~15:00
○定休日/火曜・年始
○駐車場/125台



社会情報サイト



「みのり御膳」 880円(税込)

メインの「豆腐のあんかけ」は手作りのざる豆腐にごぼうとひき肉のあんがたっぷりかかって、熱々で出てきます。1日限定10食。休日にはお昼まで売り切れることもある人気メニューです。



青々と広がる自然の中で農業体験が楽しめる「下関市豊田農業公園・みのりの丘」の一角にあるお食事処。地元産の大豆を使って作られる豆腐は、大豆の匂いや甘さが感じられると大評判。手打ちそばや、公園内の畑をはじめ地元でとれた野菜で作るサラダや酢の物、煮物など小鉢にまで行き届いたあたたかい「おふくろの味」とほがらかで親切なスタッフの笑顔に心もなごみます。



店長の豊海スエ子さん(左か52人目)とスタッフの皆さん。豆腐を作ったり、そばを打ったり大活躍です。

手作り豆腐と熱々のひき肉あんは相性抜群。最後の「さじま」までおいしくいただけます。

道の駅

うり坊の郷 katamata 食堂部



SHOP DATA

○住所/萩市片保1244-7
OTEL/08388-8-0114
(道の駅うり坊の郷)
○営業時間/11:00~16:00
○定休日/無休
○駐車場/30台



社会情報サイト



「うり坊定食」 1,000円(税込)

イノシシの肉を地産の野菜とともにすき焼き風にしたメニュー。おいしいつゆで柔らかく煮えた肉や野菜はごはんや相性抜群。10月から5月まで、1日限定5食なので、予約した方が確実です。



緑深い山あい、阿東町と須佐を結ぶ国道315号沿いにある道の駅の食堂。秋から翌春まではこの地域の特産であるイノシシを味わうことができます。こちらのイノシシ肉は、においも脂もしつこくありません。「体が芯から温まる」と人気。ほかにもうどんやそば、井ものなどドライブの途中で立ち寄っていただくのにちょうどよい、お手頃なメニューが揃っています。

「全体に薄味で、最後までおいしく食べられるようにしているので、年配のかたに喜ばれています」と店長の上野京子さん。

おつゆまで飲み干してしまおう絶妙のだし加減。身も心も温まる季節限定メニュー。