

伊勢湾最大の島、答志島。

島のまわりは潮流が速く、

季節ごとに様々な魚が

伊勢湾と太平洋を行き来します。

一本釣りで、船上で活締めされた、

脂たっぷりの「答志島トロさわら」。

口の中で柔らかくとろけます。

飲み屋では、枝豆ではなく

山盛りの「ウタセエビ」素揚げ。

春には、家族総出で「わかめ」や

「黒海苔」、牡蠣「桃こまち」など

島のあちこちで漁が行われます。

島民の8割が漁業に関わっている、

海とともに生き、

自然によりそいながら

独特の文化を育んできた島です。

そんな美味しい答志島を

知り尽くして、食べ尽くす、

ダイナミックイベントをご用意しました。

秋冬のごちそう、トロさわら。



第1部「答志島の美味しいお話」

島の黒海苔を炙りながら、まずは耳から！

答志島の食材を知り尽くした

東京海洋大学の准教授、松井隆宏さんに

答志島の美味しさを語り尽くしていただきます。

答志(とうし)の日

月日：11月14日(水)

時間：(第1部) 19:00-20:00 (第2部) 20:00-21:30

会場：(第1部) 三重テラス 2階

東京都中央区日本橋室町2-4-1 YUITO ANNEX 2F

(第2部) 離島キッチン 日本橋店

東京都中央区日本橋室町2-4-3 YUITO B1F

会費：4,000円(税込)

予約受付：03-6225-2095

nihonbashi@ritokitchen.com

*ご予約締切：平成30年11月12日(月)21時

*どちらか1部のみ参加の方は、その旨お知らせください。

答志島の 美味しいお話



離島キッチン

Delicious Foods & Drinks
From Japanese Isolated Islands