



ふじのくに -東部 No.008-
食の都づくり仕事人

網元料理 徳造丸 魚庵/千島義彦 総料理長

賀茂郡東伊豆町稲取 3009-18 休(木)祝日の場合営業 電 0557-95-1930

ブランド素材を料理の工夫で生かす



「稲取の金目鯛
は『地金目』と呼
ばれるブランド魚
です。鮮度はもちろ
ん、脂のノリや身の厚さが他の産地
とは一見して違います。」

誰もが認める素材を生かすのは
料理人の技と工夫。煮付は、身が縮
まりすぎないように砂糖を抑え、野菜
の甘みを引き出して、水あめで照り
を出す。天草からそのまま作った風
味満点のころろてんに、黒蜜やミカ

ンジャムをかけた人気のデザートも、
同店のオリジナルだ。
「遠方から来店されるお客様に、
いつでも最高の料理をお出しする。
それが観光地で暖簾を守る唯一の
道」と、食材に厳しい目を光らせる。

寒さに向かい、
脂が乗る地金目
の煮付。1キロを越
えるとびきりの素
材に、秘伝の煮汁
の味がしみ込む。



稲取地金目の煮付

ふじのくにのうまいものには、
ザ・プレミアム・モルツ



<http://suntory.jp/PREMIUM/>

サントリー酒類株式会社