

おいしいは間違いのない
食べてみてや波乗り鯖



サワラ漁に従事する皆さん

「波乗り鯖」の市内取扱店

清水 康年さん／清水食堂



期間限定のおいしさに注目

「甘くて柔らかく、キメ細かい肉質が特徴で、口にねっとりとうま味がまわりつく波乗り鯖。通常のサワラの一段上をいくおいしさは食べてみなければ伝わらないかもしれません」

【清水食堂】
御前崎市池新田 1823-2
☎ 0537⑧ 9839
定休日：月曜日



鈴木 雄さん／旬肴 ゆう



食材として一級品です

「刺し身、焼き物、しゃぶしゃぶなど、どのように調理してもおいしくなります。1番の特徴は万人受けすること。限られた時期の楽しみとして、ぜひ食べてみてほしいです」

【旬肴 ゆう】
御前崎市池新田 5275-1
☎ 0537⑧ 5233
定休日：日曜日



当日の入荷状況は各店舗までお問い合わせの上、ご来店ください。加盟店が追加された場合は、南駿河湾漁協のホームページに掲載します。また、随時取扱店を募集しています。