

生

伊達市姉妹都市

北海道松前町から今年もやってくる!!

2024年 10/12(土)・13(日)・14(月祝)



DATE SHOKU-AN 伊達食庵

整理券配布 各日 9:30~

10/12(土) 13(日) 2日間限り
本まぐろの解体ショー

LIVE 各日10時
先着40名様限定 (立見席を含む)

店内モニターでライブ中継も実施!

本まぐろ祭り

最高級 北海道松前産



大好評

物販コーナーにて
本まぐろのサク販売

赤身・中トロ・大トロ・希少部位
(無くなり次第終了)

松前町の特産品も販売しています



レストランにて

数量限定販売!



数量限定

天然本まぐろ
3種豪華極上丼

整理券配布

10/12(土)・13(日) 9:30~
10/14(月祝) 10:00~



※写真はイメージです。

詳細は裏面を!

不漁時は中止する場合がございます。ホームページにてご確認ください。





DATE SHOKU-AN だて食庵

11:00~15:00 (L.O)

整理券配布	第1部・第2部の整理券を配布します	第1部 11:00	40名様
10/12(土)・13(日)	9:30~	第2部 11:40	40名様
10/14(月祝)	10:00~		

※第2部以降は、レストラン席が空き次第順番でご案内いたします。
 ※期間中、通常メニュー(釜飯・麺類・ピザ)もご提供いたします。
 ※定食メニューと各種テイクアウトはお休みさせていただきます。



松前プレミアム丼 2,500円(税込)

大トロ、中トロの上に真ソイ、やりいか、ホタテ、イクラをたっぷりのせました!



赤身中トロ丼 1,580円(税込)

赤身に加えて中トロも贅沢に!



中落赤身丼 1,080円(税込)

この価格で楽しめる! コスパ最強丼!

最高級生の天然本まぐろ

松前町特産品も勢揃い!



松前 さくらマグロ刺身醤油 1本 620円(税込)

まぐろの味・風味を最大限に引き出せるよう、特別に製造した濃口醤油。

オススメ!



花の松前 8個入 1,250円(税込)

花の松前は、桜の町松前にちなんだ創作されました。桜酒を使用し、ピンク色をした桜の香り漂うカステラです。



松前 春採れわかめごはんの素 1缶 900円(税込)

松前の春に採れる柔らかい天然わかめを使用した、混ぜご飯の素です。炊いた2合のご飯に1缶混ぜるだけで美味しい混ぜご飯ができます。



元祖いかサブレ 5枚入 580円(税込)

干したスルメイカを粉末にして生地に混ぜ合わせて焼き上げたサブレです。



お城もなか 2個入 350円(税込)

北海道産大納言小豆を使用した粒あん、白あんをベースにした胡麻あんの二種類の味が、いずれも餅入りで楽しめます。



本まぐろしぐれ煮 1缶 720円(税込)

松前産の本まぐろの血合いを使用した『しぐれ煮』の缶詰。

松前産 やわらか錦昆布 1袋 750円(税込)

春先にしか採れない柔らかい真昆布。おでんや煮物はもちろん、麺つゆと和えてそのまま食べても柔らかく美味しいです。

冷蔵商品



天日干真ホッケ開き 1尾 700円(税込)



のしスルメ 2尾入 950円(税込)



鯖すり身 1袋 750円(税込)



本マグロキムチ 130g 1,450円(税込)



松前漬 数の子 110g 1,200円(税込)



松前漬 スルメ昆布 130g 1,100円(税込)

スルメと昆布を使った定番の味



やりいか沖漬 1袋 1,100円(税込)

釣れたてのやりいかを船上で漬けた一品!



雲丹めかぶ 1瓶 700円(税込)

旨すぎる! TVでも紹介されました!



コアップガラナ 1本 200円(税込)

発売以来40年余り、ガラナの実から抽出されたガラナエキスを主にピリッと刺激がたまらない炭酸飲料! 横津岳の天然水を使用しています。

疲労回復に効果があります!

10/12・13・14の3日間!

1日各30個限定

桜あん味

桃クリーム味

松前と梁川の中学生が考案!

10/13(日) 迫力満点! 霊山太鼓演奏 (泉原太鼓保存会)

時間

①10:45~(20分) ②12:00~(20分) ③13:30~(20分) 計3回



山間と農村に浮かぶ伊達の宿場ビストロ

道の駅 伊達の郷りょうぜん

福島県伊達市霊山町下小国字桜町3-1 ☎ 024-573-4880

道の駅 伊達の郷りょうぜん

