

外宮前名物

伊勢 御饌丼

東京家政大学短期大学部栄養科学生 上田美徳さんとのコラボで

新作レシビ
できました



作って食べてみました。
お店ですぐ出せる？
味はどう？



改良して改良して…



どんなアレンジができるかなあ？



きっかけは、
上田さんから
いただいた
一通のお手紙と
企画書でした。

【お問い合わせ】御饌丼の会

事務局：伊勢市観光企画課 Tel：0596-21-5565
伊勢市観光協会 Tel：0596-28-3705
関連HP：伊勢商工会議所 <http://www.ise-cci.or.jp>
伊勢観光活性化プロジェクト会議 <http://www.isekanko.jp>



外宮前名物 御饌丼

新作レシビ

鯛の伊勢茶丼
¥1,000

おすすめの食べかた

- 1 まずはそのまま。
- 2 つぎに、だしをかけて。
- 3 最後に、田舎あられをまぜて。
伊勢志摩地方では、ちょっとしたおやつとして、あられにお茶やお湯をかけて食べます。家によっては、塩や塩こんぶを入れたりします。



考案者からのコメント



食の神さま・外宮さんのいらっしゃる伊勢で、地元の食材を使った、おいしく健康的なごはんを食べていただきたいと思い、提案しました。お茶の風味と鯛漬けの組み合わせがとてもおいしいです。ひとつの丼でいろいろな食べ方ができますので、ぜひ味わってみてください！

東京家政大学短期大学部 栄養科
上田 美徳

新作レシビ



鯛の伊勢茶丼とは

伊勢茶を混ぜ込んだご飯の上に、さっと漬けた鯛をのせ、だしと田舎あられを添えました。お茶、ご飯、鯛のどれもが伊勢志摩地方でとれたものを使っています。シンプルなのに、伊勢志摩の食の恵みを感じることができる丼です。

鯛の伊勢茶丼 が食べられるお店リスト

1 和食処 魚勘	4 がってん食堂 大島屋	6 待月 伊勢店	7 若草堂	8 麺菜レスト いちし
<p>● 伊勢店</p> <p>ここが自慢 出汁に鯛のアラを使用。</p> <p>※鯛の伊勢茶丼取り扱いはランチタイムのみ。</p> <p>所 大世古2-4-7 休 無休 営 11:00~19:00 席 160 台 5 電 0596-24-3017 HPあり</p>	<p>● 伊勢店</p> <p>ここが自慢 出汁に鯛のアラを使用。</p> <p>所 御園町長屋2082 休 無休 営 11:00~23:00 (LO 22:30) 席 85 台 33 電 0596-63-6885 HPあり</p>	<p>● 伊勢店</p> <p>ここが自慢 伊勢うどんのタレに鯛をさつと漬けてあります。</p> <p>※1月1日~1月31日の間は御饌丼は取り扱っておりません。</p> <p>所 岩淵2-1-43 (近鉄宇治山田駅構内) 休 12月31日 営 11:00~18:00 (LO17:30) 席 200 台 なし 電 0596-28-8195</p>	<p>● 伊勢店</p> <p>ここが自慢 梅茶がワカメ茶がつきます。</p> <p>所 本町5-1 休 無休 営 6:30~19:00 席 45 台 なし 電 0596-24-3210</p>	<p>● 伊勢店</p> <p>ここが自慢 度会町で採れた伊勢茶を使用。</p> <p>所 一志町9-3 休 木 営 11:00~15:00、17:00~20:00 席 26 台 5 電 0596-24-0809 [携帯]090-8673-8239 HPあり</p>

このチラシの写真はイメージです。鯛の伊勢茶丼は、各店舗で付け合わせ等、工夫ができるようになっていまして、店舗によって少しずつ異なる味が楽しめます。