

# 1日限りの野外レストラン うまいもの大島町

◆とき 平成29年10月1日(日) 11:00~14:00

◆ところ 加茂川河川敷特設会場(諏訪橋~西宮橋間の左岸側)  
※小雨決行、雨天中止

加茂市の友好都市である東京都大島町の特産品を集め、1日限りの野外レストラン『うまいもの大島町』を開催します!

大島名物「くさや」や「明日葉」、島の焼酎等を販売。飲食ブースもありますので、焼きたて、揚げたての“うまいもの”を、お酒と共にゆっくりとお召し上がりください。ご来場お待ちしております!

## - 島のごちそうMENU -

- くさや(トビウオ・ムロアジ) …各500円
- 干物焼き(秋刀魚) …… 300円  
(金目鯛) …… 1,200円
- あら汁(伊勢えび出汁、イサキ、岩のり、根菜入)  
…400円
- 波浮天(はぶてん) 炙り …… 300円
- 揚げたて明日葉の天ぷら …… 200円
- 大島焼酎(水割り、ロック) …… 400円

加茂の地酒、缶ビール、チューハイも販売します。



### 島のごちそう①

明日葉(あしたば)

明日葉は伊豆諸島原産のセリ科の多年草植物。「今日摘んでも明日にはもう芽がでてくる」と言われるほど、生命力の強い植物。島ではてんぷらの他、おひたしやチャーハンが定番メニュー。会場では揚げたての天ぷらを販売いたします。

### 島のごちそう②

クセになる味 くさや

大切な魚をより長く保存するために伊豆諸島で生まれたくさや。魚を漬ける「くさや液」は、手入れで味が決まり島の嫁入り道具と言われていました。独特な香りと芳醇な旨みがあふれ、島焼酎との相性バツグン!