

平成29年度 第1回

愛媛県
伊方町

灯台じもと暮らしフェア IN OSAKA

海鮮活しゃぶ等、地元の食材を使った料理を食べながら、伊方町の魅力を感じてみませんか？

2017.10.1(SUN) 16:00~18:30

おかえりなさい。標しるべがあるまちへ。



愛媛県伊方町



伊方町のシンボルである佐田岬灯台は、今年、点灯100年目を迎えています。

海を照らす灯台のあかりは、進むべき方向を教えてくれる標。生まれ育ったこのまちには、100年の長きにわたって船を導いてきた灯台がたたずんでいます。子どもの頃には「このまちはないものばかりだ」と思っていたかもしれません。でもたくさんの経験を重ね、「このまちにしかないものがある」ことに気がきました。瀬戸内海と宇和海、2つの海に囲まれた細長い半島のまちで、どっしりと腰をすえ、輝きながら暮らしませんか。あの灯台のように。

場 所

旨おでん **だんだん**

〒540-0035 大阪市中央区釣鐘町2-2-14
TEL 06-6910-0016

定 員

20名(先着)

参加費

3,000円

申込み

9/19(火)までに電話またはメールにて申込みお願い致します。

【申込時の記載事項】

お名前、年齢、ご住所、ご連絡先電話番号、参加人数

※ 会場の詳細と申込み先はウラ面に掲載しています。

内 容

- 伊方町の魅力を紹介します。
具体的には、移住・定住支援制度、移住体験談、観光情報、特産品情報。
- 海鮮活しゃぶ、地元の食材を使った料理を食べながらの交流会になります。
- 当日はじもと住民も参加して、みなさまからの質問や相談におこたえします。

伊方町の特産品いろいろ



岬アジ・岬サバ

三崎漁港に水揚げされたアジやサバは、鮮度を保つために独自の処理をしてから出荷しており、「岬(はな)ブランド」として有名です。

海鮮活しゃぶ

旬のアジやサバ、タイ、ハマチ、伊勢エビなど、刺身でもおいしく食べられる新鮮な地魚をしゃぶしゃぶにしたご当地グルメ。魚の骨とアラを焼いて取ったダンや柑橘を使ったつけダレなど細部にもこだわっており、町内の民宿や旅館、料理店で提供されています。



地酒・焼酎

伊方杜氏の酒造りの伝統を受け継ぐ地酒や、瀬戸金太郎芋を使った芋焼酎「瀬戸の金太郎」があります。

瀬戸金太郎芋

伊方町瀬戸地区の土壌はサツマイモの栽培に適した良質な赤土で、甘くておいしい金太郎芋が栽培されています。



温州みかん・清見タンゴール

傾斜地に築かれた段々畑では、太陽の光を浴びながら温州みかんや清見タンゴールなどの柑橘が育っています。

※当日、これらの食材を準備します。

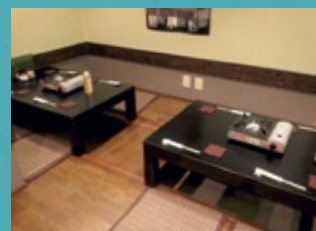
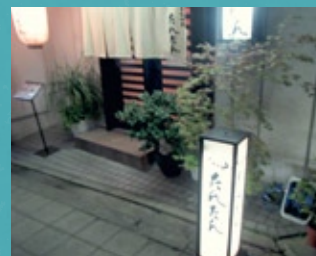
旨おでん だんだん

●伊方町出身のオーナーが経営するお店です。

〒540-0035 大阪市中央区釣鐘町2-2-14
TEL 06-6910-0016



【最寄駅からの時間】
大阪市営地下鉄 谷町線 天満橋駅
4番出口を出て、南西へ徒歩3分



連絡先

伊方町移住・定住促進協議会事務局 (総合政策課まちづくり戦略室内)

TEL 0894-38-2659 E-mail: ikata-iju-teiju@md.pikara.ne.jp

移住・定住ポータルサイト「いかたライフ」 <http://www.town.ikata.ehime.jp/site/iju-teiju/>