

島根の名物鍋をご賞味ください

寒い季節にぐつぐつと音をたてる鍋を囲むそんな幸せ
このときだからこそ味わえる
極上の素材を活かした心も体もあつたまる鍋、
島根のおいしい鍋はいかがでしょう。

松江 Matsuo
「松江の食材」にこだわった、新たな冬の鍋を楽しむイベントが市内の飲食店、老舗旅館や有名割烹料理店をはじめ、カフェレストラン、インド料理店、中華料理店、居酒屋など四十一店舗が参加。松江で収穫、加工された海(湖)の幸、山の幸をメインに使い、オリジナリテイあふれるおいしい創作鍋「まつえ鍋」を提供しています。店毎に独自の味が楽しめるので食べ歩きも楽しみ。自慢の鍋を囲めば冬の寒さも吹き飛んでしまいます。期間中はスタンプラリーが行われ、店にある専用応募はがきにスタンプを3個集めれば、島根の特産品が当たるチャンスもあります。

新しいまつえ鍋



地元の山海の味覚がふんだん
冬のごちそう「七福神鍋」

毎年2月に開催される「まつえ暖談食フェスタ」。出雲地方の冬の味覚を堪能できる催しとして地元の人たちに親しまれ、観光の目玉ともなっています。このイベントをきっかけに市内の料理人たちにより作られたのが「縁結び七福神鍋」。この時季の地元のおいしい食材をふんだんに使った鍋には、七福神にちなみ、松葉ガニ、寒ブリ、もさエビ、赤貝、アンコウ、豚肉、野菜の7種類の食材が入り、週末に開かれる「暖談ごちそう市場」の屋台村で、豪快に大鍋で調理され大好評を得ています。フェスタ以外でも市内の旅館や料理店で味わうことができ、郷土料理店「魚一」では「魚一の七福神鍋コース」で、一味違う鍋を楽しむことができます。

○提供店/魚一(松江市片原町 TEL0852-22-2935)
※要ご予約にて承ります

「どじょうすくい」の町の味、安来名物「どじょう鍋」



安来市の名物である「どじょう料理」。安来節で知られる町に古くから伝わる伝統の味として親しまれ、市内の料理店や旅館などで味わうことができます。どじょうは旨みの強い食材で亜鉛やミネラルが豊富に含まれており、滋養強壮に良いといわれています。濃口の醤油仕立ての出汁で煮込むのが一般的ですが、さぎの湯温泉の旅館「安来苑」のどじょう鍋は、薄口仕立ての出汁が特徴。独特の炊き込み技法により骨まで柔らかく、生臭さや泥臭さはほとんどありません。どじょう本来の旨みを味わうことができる「ねきどじょう鍋」は自慢の一品です。

○提供店/安来苑(安来市古川町 TEL0854-28-6262)
※一部要ご予約にて承ります

コラーゲンたっぷり、女性に大人気「あんこう鍋」



あんこうの水揚げといえば、太平洋岸の漁港というイメージですが、意外にも日本海の内海沖はあんこう漁が盛ん。島根で水揚げされるあんこうは、日本海の内海に育まれたため身が引き締まった極上の一品。グロテスクな外観からは想像できないほど旨みのあるプリットとした上品な身や高級品のあん肝など捨てる部位のない魚で、一度に色々な食感のあんこうが楽しめる鍋は冬のお楽しみ。コラーゲンたっぷりの美肌鍋として女性にも人気で、鶏からスープや水炊きで味わうことができます。

○提供店/創遊食じゃじゃ旨(出雲市渡橋町 TEL0853-21-1939)
※要ご予約にて承ります

しまね Shimane Bimi Kiko
湯気の向こうに笑顔が見える
味わい豊かな、あつたか鍋。



とれたて新鮮な鯖が命、極上の漁師鍋「さばしゃぶ」



漁師料理がルーツであり、隠岐の名物料理として親しまれている鍋。青魚の代表ともいえるサバの脂には、不飽和脂肪酸が多く含まれ、生活習慣病の予防にも良い食材として知られています。さばしゃぶのおいしさの秘訣は新鮮なサバを使うこと。引き締まった身には程よく脂が乗り、臭みがないので鍋に最適です。もともとは、サバと玉ネギのみを醤油と酒で味付けしたシンプルな鍋ですが、松江と出雲に店を構える「海援丸」のさばしゃぶは、隠岐で捕れた新鮮なサバを使い、風味豊かな出し汁に醤油と酒を入れたあっさり仕立て。旬の野菜と一緒に召し上がれ。

○提供店/海援丸 松江店(松江市伊勢宮町 TEL0852-22-1010)
海援丸 出雲店(出雲市今市町 TEL0853-25-1717)
※食材の入荷状況によりご提供できない場合があります。

煮込むほどにおいしい、低カロリーな「ぼたん鍋」



冬場のイノシシは脂肪分を蓄えており、しこしことした食感の柔らかな肉質が特徴。里山で味わえる冬の味覚として古くから珍重されてきました。牛肉や豚肉よりも低カロリーで、血液をさらさらにするといわれる不飽和脂肪酸やビタミンが豊富。煮込めば煮込むほど口当たりがやさしく、ほぐれる感じに柔らかくなります。季節の野菜やきのこなどと一緒にみそ仕立てで味わうことができます。八雲温泉「ゆうあい熊野館」では、地元で獲れたイノシシ肉「やくも猪舞い」を味わうことができます。

○提供店/ゆうあい熊野館(松江市八雲町 TEL0852-54-0140)
※要ご予約にて承ります