

えひめ国体

松山から鮮度抜群の鮮魚を全国の皆様にお届けする嶋矢水産です。

今、松山では第72回愛媛国体が開催されています。愛媛県での国体の開催は、1953年の第8回大会以来、64年ぶりのようです。開催期間中は全国から多くの選手や関係者の皆様が生市内に集まり宿泊されます。本当ならば、もっと街は活気に満ちて、飲食店もいつも以上に賑わうはずですが、街は少し寂しい感じじゃないかと思っています。

一方、国体と言えば、天皇陛下も各開催地にお越しになられます。松山では愛媛県立美術館等を訪問された後、市内のホテルに宿泊されました。陛下が宿泊されているホテル周辺では提灯が飾られ、いつもとは少し違った趣のある雰囲気、街が包まれたようです。



好評です。森海産の初バチコ

皆さん、今回は高級食材としても有名なバチコのアウトレット品をご紹介します。

バチコ自体を、よく知らない方もいらっしゃるかもしれませんが、バチコはナマコの卵巣を干した物です。本当に高級珍味です。

正品と比べると単価は1/3程の価格と割安ですが、味は正品と変わらない品質です。

火で少しだけ炙って、そのまま食べますが、今の時期はスダチなどを搾って食べるのが、オススメの食べ方です。

細かく刻むように切った後、白いご飯に混ぜて食べると絶品です。

バチコの混ぜご飯とは、とても贅沢と思いますが、アウトレット品の価格で提供することができますので、この機会をお見逃さない様にご購入下さい。



今年も「神味羅フグ」

10月に入り、急に松山の気温も下がり始めました。皆様、お待たせいたしました。神味羅ふぐの出荷が始まります。10月2日に長門に行き、初出荷のふぐを仕入ってきました。今年は夏場に水温が高くて、ふぐの成長が遅れた為、1尾当りの魚体は1kg~1.1kg前後となっています。

神味羅フグと言えば、その旨さを表すアミノ酸の分析値は、昨年度よりも高い数値の結果となっています。結果表は次回にご報告させていただきます。価格は季節の走りの相場としては比較的、安値で始まりました。

是非、今期もご最良にして頂ければと思います。ちなみに、写真は
大島大橋です。長門に「神味羅フグ」を仕入に行く際は、いつもこの橋の下を通り、行っています。



道後温泉別館がオープン

四国松山を代表する温泉と言えば、言わずと知れた道後温泉。

その道後温泉の別館が9月にオープンしました。「飛鳥の湯泉」といって、飛鳥時代のイメージした湯屋となっているようです。

もともとは、道後温泉の本館が平成30年以降に保存修復工事を予定しており、その際に本館での入浴が、一部出来なくなった際の代替用として建設されたようです。

オープン当日に私も別館の前を通ったのですが、やはりオープン直後ということもあり、非常に煌びやかでした。長年、道後温泉本館に慣れ親しんできた私達からすると、やはり本館の方は落ち着きも趣もあり、温かみを感じますが新たな松山の名所となることでしょう。

