

青森県5番目の新・ご当地グルメ「東通天然ヒラメ刺身重」ついに完成！

「食」による観光振興・漁業振興と地域活性化を目的に、2016年7月から取り組んできた東通村の新・ご当地グルメ開発。この度、約1年に及ぶ開発期間を経て、東通村産食材のオールスターズで挑む「東通天然ヒラメ刺身重」（略称：ヒラメ重）が2017年7月1日にデビューしました。

広報ひがしどおりでは、食材はもちろん、提供方法にもこだわった“おもてなし”のコース料理「東通天然ヒラメ刺身重」の全貌をご紹介します。本紙を片手に提供店舗に足を運んでいただき、東通村産天然ヒラメの新たな食べ方をお楽しみください。料理人が腕によりをかけたヒラメ重。村の活性化のため、末長くよろしくお願いします。

～「東通天然ヒラメ刺身重」珠玉のメニュー！～

～ 食前スープ ～

地場産岩海苔・布海苔入り
「下北半島・磯の香り汁」



～ 歓迎の一皿 ～

黒毛和牛「東通牛」と
地場産十割そばのサラダパフェ



～ 食後のデザート ～

地場産ブルーベリーの
アイスクリーム



～ お刺身 ～

＜天然ヒラメの刺身5点盛り＞

天然ヒラメの活〆 ～土佐醤油で～
天然ヒラメのスペシャル神経〆

～ヒラメの刺身専用醤油で～
天然ヒラメの昆布〆 ～自家製ポン酢ジュレで～
天然ヒラメの野菜巻き ～わさびマヨネーズで～
天然ヒラメのエンガワ ～津軽海峡昆布塩で～

（※左上から右下に向かって）



～ 鍋物 ～

＜天然ヒラメのファイヤーグルメ＞

天然ヒラメとタコの熱々！アクアパッツァ



～ 重もの ～

＜天然ヒラメの特製三段重＞

一の重 天然ヒラメの山かけ漬け重（写真上）
二の重 天然ヒラメの天むす重（写真左下）
三の重 天然ヒラメのなめろう重（写真右下）

