

ヒラメ重をより美味しく召し上がっていただくために！

「東通天然ヒラメ刺身重」の定義

東通村が誇る地場産食材のオールスターズ（野球の打順で言えば…1番 十割そば、2番 岩海苔、3番 タコ、4番 天然ヒラメ、5番 東通牛、6番 長いも、7番 ブルーベリー、8番 布海苔、9番 お米「ほっかりん」、代打 マツモ等）を駆使してメニュー化した、地産地消おもてなしコース料理。メインは、「天然ヒラメの刺身5点盛り」「天然ヒラメの特製三段重」「天然ヒラメのフアイヤーグルメ」の天然ヒラメ三部作である。

「東通天然ヒラメ刺身重」の食べ方

食前スープ 熱々のうちにお飲みください。

歓迎の一皿 十割そば ↓ 東通牛（じやがいもムースと一緒に） ↓ 野菜サラダ（自家製ニンジンドレッシングと混ぜて）の順番でどうぞ。

お刺身 左上から右下に向かって順番に

お召し上がりいただくのがおすすめです。上段3種は手前にある専用の調味料で。

鍋物

ご自分のタイミングで、点火して約5〜6分で温まります。専用のヒラメ皿とスプーンでお召し上がりいただいた後は、火消し蓋で消火してください。

重もの 一の重から順にどうぞ。

デザート 冷え冷えのうちにどうぞ。

東通天然ヒラメ刺身重

ヒラメ重が食べられる提供店舗をご紹介します！

「東通天然ヒラメ刺身重」の“のぼり”を目印にお越しください！

売り切れの場合もありますので、各店舗へご確認のうえお越しください。

レストラン むら



オーナー
二本柳 圭さん

住 〒039-4292 青森県下北郡
東通村大字砂子又字沢内
5-34 東通村役場内

TEL 0175-27-2111

営 11:00～14:00 (L.O.13:30)

休 不定休 席 25席 P 30台

ログレストラン 南川



オーナー
南川直樹さん

住 〒039-4223 青森県下北郡
東通村大字小田野沢字見
知川山1-155

TEL 0175-34-9106

営 11:30～14:00 (L.O.13:30)

夜は予約のみ

休 月曜日 席 11席 P 7台

松楽



オーナー
石塚正夫さん

住 〒039-4224 青森県下北郡
東通村大字白糠字垣間19

TEL 0175-46-2905

営 10:00～21:00

休 不定休 席 30席 P 15台

ヒラメ重に関するお問合せは東通ヒラメ料理推進協議会（東通村経営企画課内 ☎ 27-2111）まで
次号は、ヒラメ重の開発経緯やお披露目会の様子をお伝えします