

さらに美味しくなった「ヒラメ重」を提供しています！



感謝と期待を述べる越善村長

東通村の新・OMOTENASHI「ご当地グルメ」東通天然ヒラメ刺身重（略称：ヒラメ重）が、7月1日にリニューアルし、その提供の前に、6月28日、越善村長をはじめ地元関係者など約40人を招待し完成披露発表会が、小田野沢漁協漁民センターで開催されました。

完成披露発表会では、主催者の「東通ヒラメ料理推進協議会」南川直樹会長が挨拶し、「デビュー2年につき、メニュー見直しに取組み、皆様に納得頂ける料理が出来たと感じている。村内外の多くの方々に召し上がっていただき、協議会が少しでも東通村の活性化に貢献できれば幸いです」と述べました。そして、協議会顧問でもある越善村長が



リニューアル新バージョンの説明をするプロデューサーのヒロ中田氏

挨拶をし、「東通村に來なければ食べられないご当地グルメの開発・提供により、食による観光振興はもちろん、農水産物の需要拡大とブランド化の展開が図られてきている。今後、これを原動力とし、さらなる村の発展に繋がるよう願います」と述べました。次に、協議会事務局長のエンガワ宮本から「デビュー2年間の軌跡」と題したこれまでの取組等が発表され、ヒラメ重の開発プロデューサーであるヒロ中田氏からは「リニューアル新バージョンヒラメ重の商品説明」がなされました。また、県内の先輩グルメの関係者達からは熱い激励メッセージをいただきました。

そして、いよいよ試食会に入り、



メニュー見直しを1月から本格的に取り組んできました

試食された関係者からは、「見た目がかきれいだ」「上品な味だ」「前より良く仕上がっている」といった声が上がりました。

新たなヒラメ重は、食前スープを地場産のジャガイモとほうれん草を使った2色の温かいポタージュスープに、歓迎の一皿は東通牛の煮込みと、天然ヒラメ特製三段重のご飯ものは、「ちらし重」「塩辛重」「味噌カツ重」に変更し、ファイヤークルメの「天然ヒラメとタコの熱々アリアパツツア」はリゾート風でも味わえるようになりました。デザートは、地場産イチゴのソースをかけた。値段は1食1,900円(税込)。



完成した「東通天然ヒラメ刺身重」リニューアル新バージョン

より進化した「東通天然ヒラメ刺身重」は村内3店舗で提供しています。

これから、お盆の帰省や夏休みで訪れたご親戚の「おもてなし」にもぴったり料理です！  
どうぞよろしく願いたします。

お問合せ  
東通ヒラメ料理推進協議会事務局  
(東通村経営企画課商工観光室内)  
電話番号  
27-2111(内線261)