

## 「大かまど飯 寅福」の『愛媛のうまいもん』フェア 産地直送の真鯛・ハモなどを使用した愛媛自慢の郷土料理を堪能！！ 期間限定：2025年7月15日まで

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役会長兼CEO: 浅野幸子)が展開する、季節の食材を使った料理と大かまどで炊くおいしいご飯を提供する『大かまど飯 寅福』では愛媛県産食材を活用した、「愛媛のうまいもん」フェアを2025年7月15日までの期間限定で実施いたします。



画像上段 左: 松山どりの炊き込みご飯 中央: 今治かわ焼き 目玉焼き入り 右: ハモと彩り野菜の湯葉あんかけ  
画像下段 左: 真鯛のサラダ仕立て いやかん黒酢ドレッシング 中央: 揚げたて じゃこカツ 右: 南予 鯛めし(お召し上がりイメージ)

### 『大かまど飯 寅福』の地産地消の取り組み

- 『大かまど飯 寅福』は季節の食材を使った料理を、大かまどで炊くご飯と共に提供。ご飯のおいしさを引き出す和惣菜は日本各地から旬に合わせ、新鮮な魚介や肉、野菜を厳選し使用しています。
- 2009年11月の三重フェアを皮切りに、和歌山、岩手、北海道、熊本、福岡、秋田、愛媛など、日本各地の特産品や地方の名物料理などをご用意し、こだわりの地酒や焼酎と一緒に味わえる寅福ならではのフェアを15年に渡り、展開して参りました。
- このような取り組みの一つとして、愛媛自慢の郷土料理を多くの方に知っていただけるよう同県食材を活用した「愛媛のうまいもん」フェアを実施いたします。

### 魅力あふれる愛媛県食材を使用

- 瀬戸内海から宇和海に続く海岸線と温暖な気候で育まれた自然豊かな愛媛のおいしい食材を使用した「大かまど飯 寅福」の期間限定メニューを是非お楽しみください。

**真鯛** : 日本一の生産量を誇り、県魚でもあることから「愛媛といえば鯛」と言われています。また、栄養素やミネラルが豊富な海で育まれており、締まった身と上品な味わいが特徴。

**鱧** : 愛媛県は日本でも有数の漁獲量を誇り、淡泊ながら旨みがある食通に好まれる魚。

**松山どり**: 愛媛県のブランド鶏。県内の指定農場で育まれた松山どりはくせが無く、柔らかいのが特徴。

# 【愛媛のうまいもん 展開概要】

販売期間：2025年5月22日～7月15日

販売店舗：大かまど飯 寅福 <https://torafuku.jp/> ※仙台店を除く全店

## 【メニュー詳細 一例】

※食材の入荷状況により、予告なく提供期間が変更することがございます  
※価格は税込みです

## 愛媛のうまいもん \*ディナータイムのみの提供

おかわり自由の炊き込みご飯は前半(5月22日～6月22日)松山どりの炊き込みご飯、  
後半(6月23日～7月15日)愛媛産しらすと松山あげの炊き込みご飯のご用意となります

### ■愛媛県産 真鯛

産地直送の真鯛を使用

地域(南予・松山)によって違う2種類の鯛めしを食べ比べ

- ・**刺身で食べる** 南予 鯛めし 1,980円  
鯛の刺身を出汁醤油とたまごに絡ませ、熱々のごはんのにのせ、さらにだし汁をかけてお召し上がりください
- ・**炊き込みで食べる** 松山 鯛めし 単品 540円 ご飯セット 880円  
炊き込みの松山鯛めし単品に加え、「みかん柚子大根」、「松山揚げとなすの麦味噌汁」がついたご飯セットもご用意
- ・真鯛のサラダ仕立て いよかん黒酢ドレッシング 990円
- ・愛媛県産お刺身四点盛り ※内容はお尋ねください 1,580円

### ■愛媛県産 松山どり

皮を食べて、しめに「せんざんき」を食べるのが今治流

- ・愛媛県産 松山どりの炊き込みご飯 ご飯セット 780円  
惣菜2種、漬物、味噌汁がついたご飯セットはおかわり自由！ 6月22日までの期間限定
- ・今治かわ焼き 目玉焼き入り 900円  
串に刺さ鉄板で焼く焼き鳥
- ・松山どりのせんざんき(鶏の唐揚げ) 1,200円

### ■愛媛県産 鱧

産地直送の鱧を使用 淡泊ながら旨みがあり食通に好まれる魚

- ・ハモと彩り野菜の湯葉あんかけ 1,100円

### ■愛媛県産 じゃこ

小魚を皮や骨まで丸ごとすり潰した宇和島の大名物

- ・揚げたて じゃこカツ 790円  
サクサクとした衣とふわっとしたじゃこ天の食感
- ・揚げたて じゃこ天 香味醤油添え 690円

### 愛媛の酒

- ・利き酒セット 1,100円
- ・寿毬心(すきごころ) 880円
- ・雪雀 990円

### 昼の定食メニュー

- ・松山どりのせんざんき(鶏の唐揚げ)定食 1,980円
- ・南予 鯛めしとハモと彩り野菜の黒酢あんかけ定食 2,180円
- ・南予 鯛めしと松山どりのせんざんき(鶏の唐揚げ)定食 2,100円



愛媛県は大きく3つの地域に分けることができ、東部を「東予」、中部を「中予」、南部を「南予」と呼びます。



南予 鯛めし \*画像上段 お召し上がりのイメージ



松山どりのせんざんき(鶏の唐揚げ)



ハモと彩り野菜の湯葉あんかけ



揚げたて じゃこ天 香味醤油添え