

江田島フェア IN 銀座

えたじまお宝市場2015

冬

1月16日(金)・17日(土)・18日(日)

10時半から20時まで(18日は15時まで) タウ銀座に行くけんね。

広島ブランドショップtau



東京都中央区銀座1-6-10

03-5579-9952

1F特設売り場



江田島市商工会
広島県江田島市江田島町小用2-17-1
0823-42-0168



冬のごちそうとれたけん、
みんなしっかり食べんさい。



江田島市の場所

広島県



牡蠣の打ち子さん (写真)

海辺に立つ小屋の中では、毎朝船から上がった大粒の牡蠣を江田島のお母さん達が一つ一つ手作業で仕上げていきます。入り組んだ地形と透き通る美しい海もまた、江田島の宝物をはくむ、お母さんのようです。
(撮影場所：内藤水産牡蠣打ち小屋)

広島県江田島市 (etajima-shi)

DATA
緯度：34.223002 経度：132.443855
面積：100.98 km² (江田島市ホームページより)
人口：約 25,000 人
メモ：豊かな海に囲まれ漁業が盛んです。特に剥き身牡蠣生産量では日本で1・2を争う程の豊かな漁場が自慢です。

江田島市ではたくさんの港で豊かなごちそうが水揚げされています。

えたじまお宝市場2015 冬

えたじま冬のごちそう市場



a.



b.



江田島 冬のごちそう
by localmade.jp

- a. かえりと水菜の土鍋ご飯
粟田水産の「かえり」
- b. 同期の桜と許牡蠣
江田島銘産の「同期の桜」
- c. 江田島スッポン鍋
平井興産の「スッポン」
- d. フライパンで稚鯛の浜焼き
深江漁協の「稚鯛の干物」
- e. 鍋で簡単殻付き蒸しがき
内藤水産の「殻付き牡蠣」



c.



d.



e.

豊かな味わいの日本酒、同期の桜は、濃厚で、瀬戸内の魚介類などと一緒にご召し上がっていただきたいフルボデーの日本酒です。県内外から問い合わせいただくことも多く、世代を超えて長い間親しまれています。明治40年から続く酒蔵の4代目、杜氏の住岡氏自ら今シーズンで利き酒を振舞います。是非この

漁お魚を浜の小屋で一夜干しにした、自慢のご馳走です。水分を残しながらゆつくりと干物に仕上がること、熟成された深い味わいとふっくらとした身が、特徴です。華やか



町深江N443-9
0823-57-2069】

な稚鯛の干物は、そのままフライパンで焼いたり、ご飯と一緒に炊き上げたりなど、江田島でもみんなが喜ぶご馳走です。
【深江漁業協同組合・広島県江田島市大柿原519-3・0823-57-5666・http://www.hirai-kosan.com/】

スッポンを育てるため、湧き水を利用して、江田島のご馳走である、牡蠣など海産物をたっぷり食べたご馳走です。現在数も少なく大変貴重品と、広島と京都でしか流通していないとのこと。今回特別にご用意していただきました。食べやすい切り身をパック詰めでの提供なので、

江田島の美しい海は、健康に引き締まった小イワシを育てます。漁から戻った船が、茹で釜のある岸壁へ直接横付けし、10分以内に茹で上げる粟田水産の「ちりめん」は、臭みがなく、透き通る色と、塩分控えめで、酸化防止



牡蠣の味は、海が決まります。アマモの育つ広島湾でも清浄海域と呼ばれる江田島の海で育つ江田島の牡蠣は、香りが豊かで味が濃く、雑味の無い一級品として広島県内でもご好評いただいたっています。本場の牡蠣を殻付きのまま、お鍋で蒸し焼きにしてみました。お鍋で蒸し焼きにしてみました。お鍋で蒸し焼きにしてみました。お鍋で蒸し焼きにしてみました。

お鍋で蒸し焼きにしてみました。お鍋で蒸し焼きにしてみました。お鍋で蒸し焼きにしてみました。お鍋で蒸し焼きにしてみました。お鍋で蒸し焼きにしてみました。お鍋で蒸し焼きにしてみました。お鍋で蒸し焼きにしてみました。お鍋で蒸し焼きにしてみました。お鍋で蒸し焼きにしてみました。お鍋で蒸し焼きにしてみました。

機会に江田島のご馳走と合わせて召し上がってみてはいかがでしょうか？
【江田島銘産(株) 広島県江田島市江田島町中央 2-27-1・0823-42-0001・http://www.doukinozakura.jp/】



えたじま名物市場



ネーブルマーマレード／中下農園
広島県江田島市江田島町宮ノ原2-14-28
☎0823-42-1395



江田島みかん羊羹／平野屋製菓舗
広島県江田島市能美町中町885
☎0823-45-3125



日本一辛い鬼彦豆腐柚子香味／
南徳永豆腐店
広島県江田島市大柿町飛渡瀬603-1
☎0823-57-2348



イタリアンロール／岡林花月堂
広島県江田島市大柿町大君84-1
☎0823-57-2115

お願い：商品は各社豊富に取りそろえておりますが、万が一告知の商品が品切れの際はご容赦ください。悪天候などやむを得ない事情により各イベントスケジュールを予告無く変更することがございます。このイベントに関するお問い合わせは江田島市商工会(TEL:0823-42-0168)までお願いいたします。イベント最新情報や掲載されていない商品など、江田島市商工会フェイスブックページ(https://www.facebook.com/etajimashisyoukoukai)を是非ご覧ください。

心も届け。えたじまお宝市場

主催



江田島市商工会

〒737-2121
広島県江田島市江田島町小用2-17-1
TEL:0823-42-0168
FAX:0823-42-2853
http://etajima.jp/

後援



江田島市



江田島市漁業協会の