

アユ逸品 店を巡って

各務原3店とゆいのふね連携

平工さん(左から2人目)を囲み、料理をPRする参加3店舗の代表者―各務原市のゆいのふねで



スタンプラリー開始

川魚の販売・調理体験スペースとカフェを併設した「ゆいのふね」(各務原市那加桜町)が12月1日、本格オープンするのを祝って、周辺の飲食店3店が17日、記念スタンプラリーを始めた。ゆいのふねが卸す長良川産の天然アユを3店がそれぞれ、工夫を凝らして客に提供。注文した客にスタンプを押してもらうことでアユ料理の販売促進につなげるのが狙い。(大山弘)

ゆいのふねは川漁師加するの、かかみが平工頭太郎さん(三巴)はらスタンド、ノンスが、川文化の魅力を広げようとして、九月に開店した。これまではアユ漁が忙しく、不定休で営業していた。漁が一段落する十二月からは定休日を含め、本格オープンし、弁当などの販売も計画している。スタンプラリーに参

かかみがはらスタンドは、オリブオイルに漬け込み、オイルサーディン風に調理したアユを使った「鮎サラダの蒸しばんセット」(税込み五百円)、ノンスバーガーはアユを南蛮漬け風に料理して、ハンバーガーに添えるトッピング「鮎バーガー」(同三百二十四円)、モンキースパイスはアユの香りを生かした「鮎」といろいろ野菜の「アヒージョ」(同六百円)をそれぞれ提供する。平工さんは「天然アユを手ごろな値段で提供してもらって、地域の皆さんに食べてもらえるのは漁師としてとてもうれしい」と話す。スタンプラリーは十二月二十四日まで。ドリンクとの引き換え期間は十二月一日〜来年三月三十一日。