

目も驚く迫力の味。



域活性化の起爆剤に」と、イセエビの天井の揚げ加減、味付けを試行錯誤で究めた。

一口かぶりつくと、独特の甘みと弾き返すような食感が、食通をとりこにする。「皆さん食べる前に必ず写真を撮りますよ」と堀口組合長。値段は浜相場で変動するが、「なるべく低価格で」と、イセエビの片身入り味噌汁まで付いて昨年は二、三〇〇円程度。ほかにイセエビあんかけ丼（一

八〇〇円程度）やちらし丼（一六〇〇円程度）もある。

「東京ならいくらするんだらう？」と評判が口コミで広がり、神戸からイセエビ丼だけをめがけて来たお客さんも。

資源保護のためイセエビ漁は十

盛り上がるぶりぶりの身ピンと伸びたひげ。エビの王様・イセエビを丸ごと一匹使った迫力の「イセエビ丼」は、本州最南端・串本町大島の檜野漁協直営レストランの看板メニューだ。

たいほど、和歌山県南部の漁獲量が多い。「ここは串本、向かいは大島、なかをとりもつ巡航船」の民謡で知られた黒潮の海は流れが強く、同漁協の堀口春樹組合長（六三）は「うちのイセエビは、身が締まって美味しい」と胸を張る。「地



紀州産梅酒を2本セットで6名様にプレゼント

次号では、有田みかん、紀州南高梅をはじめとする和歌山県の「産品」を特集します。そこで、今回は日本一の梅の産地・和歌山県ならではの、最高の素材と製法を生かした梅酒「本場・紀州産梅酒の会」12社の自慢の逸品をプレゼントします。応募方法は本誌のアンケートはがきをご覧ください。当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。



アワビステーキ

月からの二ヵ月半。秋冬限定（十翌一月）のイセエビ丼は、今年もいよいよ十月にスタート。春限定のブリしゃぶ定食（二五〇〇円）、夏限定のアワビステーキ（二五〇〇円）も人気だ。

インターネットで、みかん、柿、梅酒、イセエビなど和歌山の名産品がお取り寄せできます。

詳しくは「わいわい市場 <http://wiwi.co.jp/ichiba/>」で