

외바늘 낚시 가다랭이 어획량이 일본 최고!!

미야자키현 니치난시의 신(新)·OMOTENASHI 향토 음식



日南 一本釣り
カツオ炙り重

생고기라서 맛있어요!
살짝 구워도 맛있어요!
오차즈케도 맛있어요!
맛있다~



「가다랭이=고치」라는 인상이 강하지만 사실 외바늘 낚시 가다랭이의 일본 최고 어획량을 자랑하는 곳은 다른 아닌 미야자키현의 니치난시입니다.

각 점포에서 개발하여 오리지널로 맛을 낸 2 종류의 가다랭이 절임을 숯불 화로에 구워 찬함에 담은 밥 위에 올려서 먹습니다. 기호에 따라 질주전자에 담긴 스프를 부어서 오차즈케 스타일로 마무리해서도 좋습니다. (추가요금 없음) 14 개 규칙에 따라 만드는 가다랭이 구이 찬합 정식은 2010 년 5 월 발매 이후 4 년 연속 3 만식, 총 12 만식을 넘는 니치난시의 인기높은 향토 런치 음식입니다.

☆☆가다랭이 구이 찬합 정식을 맛있게 먹는 법☆☆



1. 먼저 생고기로 가다랭이의 신선함을 맛보세요!
2. 가다랭이 절임을 살짝 구워 밥과 함께 드세요!
따끈따끈한 숯불 화로에서 양념장의 고소한 맛과 육즙을 즐겨보세요.
3. 마무리는 오차즈케 스타일로 (희망하시는 손님 한정) !
술술 넘어가는 오차즈케를 맛보세요.

※ 가다랭이 리필도 있습니다! (약 60g, 350 엔)
각 점포 오리지널 가다랭이 절임, 제철 토종 식재료를 사용한 반찬과 국을 제공하고 있습니다. 꼭 여러 점포들의 구이 찬합 정식을 즐겨 보세요.

모든 점포
1,300 엔
(부가세 포함)



니치난의 새로운 특산물
니치난 외바늘 낚시 가다랭이 구이 찬합
세메 648 엔 (부가세 포함)
구이 찬합 정식 가맹점 및 미치노역 난고, 니치난 야마가타야에서 발매중!

HP→<http://www.icchaga.net/aburi/Facebook>→<https://www.facebook.com/katsuoaburi>