

京都の老舗料亭でよく使用される「ハモ」。
その産地のひとつが、海南市下津町の戸坂。
ブランドにもなっている『戸坂のハモ』なのです。
和歌山の海に育まれたハモは梅雨開けの今が“旬”。
脂がたっぷり乗ったハモをぜひ御賞味ください。

鯛まつり 第2回 In海南

鯛の解体・
湯引きショー

“ザクザク”
鯛の骨切り実演!

創作鯛料理

たこ焼き!? バーガー!?
気軽に楽しめる“新”ハモ料理

2017.7.29(土)
17:00▶21:00

シーズン期間
8月初旬まで
(店により異なります)

コラボ企画

戸坂の鯛を使用した
高級鯛コース

期間中、下記の海南市内のお店で本格的な高級鯛コースが味わえます。
伝統の技法による鯛の美味しさをぜひお試しください。

- 料亭 美登利 ☎(073) 482-4451
- ささら ☎(073) 482-8031
- 地魚 さとう ☎(073) 483-3680
- たなか屋 ☎(073) 487-0017
- かめや ☎(073) 487-1179

料金・他・お問い合わせは各店TELにて!

● 地元海産物の
販売あり!

会場: JR海南駅前広場

※お車で越しの際は、近隣に有料駐車場がございますが、収容台数に限りがございますので、できるだけ乗り合わせをされるか、公共交通機関をご利用のご来場にご協力ください。

※飲酒運転は絶対にやめましょう。 ※写真やイラストはイメージです。 ※イベント内容は都合により変更になる場合がございます。

【連絡先】 073-492-4300 平日AM9:00~PM5:00(下津町商工会内)

【主催】 鯛の街・菓子の街 海南プロジェクト実行委員会 【後援】 海南市

私たちは、美しい和歌山の山海と恵みの幸を大切に、まちづくり事業に取り組んでまいります。

