

あやめ城下町

おどろお祭り

平成22年10月1日(金)~10月31日(日)

新発田で美味しい「旬の食材と料理の出会い」をというコンセプトで、割烹・料理店8店舗で企画・運営するおどろお祭りも今年で7年目を迎えます。共通食材である南蛮えびと各店それぞれ地場の食材を用い、秋の味覚にふさわしい食のお祭りを提案いたします。どうぞ、お誘い合わせの上、ご賞味下さい。

割烹・料理店の8店合同開催 **共通食材** 南蛮えび

参加店 魚松、魚喜久、志まや、はまや、多奈可や、さゞ波、末広、金子屋別館

月見の宴 花嫁御膳

各店の料理人たちが、旬の素材を使って腕によりをかけた料理をご堪能下さい。

◆2名様以上、前日までに要予約 **お一人様 5,000円**

※お料理の食材は旬のもので、内容は仕入れにより異なる場合がございます。

税・サービス料込み、お飲物は別。

あやめ城 花嫁弁当

◆2名様以上、前日までに要予約

◆時間/午前11時~午後2時

お一人様 2,500円

※お料理の食材は旬のもので、内容は仕入れにより異なる場合がございます。

税・サービス料込み、お飲物は別。

1日限りのスペシャルイベント **8人の料理人の競演**

城下町新発田 食探訪 味の饗宴

各店の料理人が腕によりをかけて、会席コース料理を造り上げます。美味しいお酒と一緒に、食の秋をお楽しみ下さい。

- ◆先附 末広 ◆前菜 魚松 ◆揚げ物 金子屋別館
- ◆お造り(特別料理) 鯛のお造り
- ◆焼き物 多奈可や ◆漬物 志まや
- ◆炸の物 さゞ波 ◆食事 魚喜久
- ◆甘味 はまや



イベント内容

- ◆各店がつくる会席料理。◆特別料理 天然真鯛のお造り
- ◆地元蔵元のお酒が堪能できます。◆キリンビール(秋味)
- ◆地酒と5,000円のお食事券(各店共通)が当たる! 抽選会。

◆開催日 平成22年11月4日(木) 開場/PM6:00 開宴/PM6:30

◆場所 新発田市地域交流センター(あおり館1F) ※駐車場有り

◆参加費 お一人様/6,000円(税込) お飲物付

◆チケット発売日 平成22年10月1日(金)~ 前売りチケット制 限定100名様

◆チケット販売所 まちの駅/新発田市地域交流センターあおり館

遠方の方は、お電話でお申し込みもできます。

特別協賛/(株)村上魚市場 蔵元 KIRIN 菊水 王紋 初花 耕

お問い合わせ **TEL.0254-22-1254**
新発田市地域交流センター

期間中、アンケートにお答えいただいた方に抽選で、**地酒4本セットプレゼント!** 当選発表は、商品の発送をもってさせていただきます。

魚松

天然の重海老のお造りや、和牛の朴葉焼松茸は御吸物、焼物ひたし、揚げ物と趣向を凝らしてお出致します。又南蛮えびは吉野野でねりあげた海老豆腐と海老手万頭の海老クリーム添え等、又甘鯛のかぶら蒸し、食事は秋の山菜うどん等、秋の味覚を用意致しました。松茸の香りとともにお座敷にてお楽しみ下さいませ。



月見の宴 花嫁御膳

ひたつとひたつとのお出出しに旬の味を閉じ込めた野立て焼し弁当は、いかがでしょうか。お召し上がりの際は、お箸の向きをしっかりと確認し、お箸と共に箸をくしした料理を御賞味下さいませ。



あやめ城 花嫁弁当

◆新発田市住吉町2-4-16
TEL 0120-23-3792
URL http://www4.ocn.ne.jp/~uomatsu/

魚喜久

毎朝市場で仕入れた素材で毎日献立を決めております。ご来店していただいたお客様へ、心に残る一品を念頭に置き調理しております。



月見の宴 花嫁御膳

◆新発田市中央町3-13-2
TEL 0254-22-3039
URL http://uokiku.web.fc2.com



あやめ城 花嫁弁当

志まや

秋の湯葉豆腐にはじまり、秋鮭の包み焼き、松茸土ひん蒸し、すわいがに炊き、和牛と青唐味噌の朴葉焼き等、志まやの秋の味を九品にまとめました。この機会に是非お越し下さいませ。



月見の宴 花嫁御膳

◆新発田市御幸町1-1-1
TEL 0254-22-2102
URL http://www.kappo-shimeya.jp



あやめ城 花嫁弁当

はまや

秋野菜と黒毛和牛の蒸ししゃぶや、松茸と甘鯛のお吸物、鮭ときのこ、朴葉焼き等、旬の素材をふんだんに使った全十品のコースです。共通食材の南蛮えびは海老真丈のおかき揚げにしました。皆様のお越しをお待ちしております。



月見の宴 花嫁御膳

◆新発田市西園町2-4-3
TEL 0254-22-6852
TEL 0120-143-481



あやめ城 花嫁弁当

今年共通食材は 南蛮えび



正式名称はホッコクアカエビ。一般に甘エビとも呼ばれていますが、新潟ではその鮮やかな赤色と形が赤唐辛子(南蛮)に似ていることから「南蛮えび」と呼ばれ、親しまれています。甘味が強く、とろけるような身は刺身や寿司のほか、揚げ物や蒸し物に。頭はみそ汁など、捨てることなく、お子さまからお年寄りまで好まれる、新潟・佐渡沖の南蛮えびは逸品です。

共通食材の南蛮えびは様々なお料理に使用しています。主なお料理をご紹介します。



多奈可や

共通食材である南蛮えびを使った、南蛮えび真丈のおかき揚げ、満月豆腐、甘鯛と松茸のお吸いもの、かまのぼろ焼、ほつき貝と海老、マスケットの製のみ、お刺身、お漬物、三人前を大皿に盛り込み、取り分けて頂きます。先附からデザートまで十品の献立となっております。ご予約お待ちしております。



月見の宴 花嫁御膳

◆新発田市福岡岡2066
TEL 0254-41-2013
URL http://www3.ocn.ne.jp/~tanakaya



あやめ城 花嫁弁当

さゞ波

南蛮えびは、ほんのりとかわかひれを挽き、種とした南蛮えびの出汁が香る煮物。松茸と鴨丸の蓮蒸し。旬のお造り。先附からデザートまで全十品のさゞ波秋の献立となります。秋の味覚を当店にて是非、ご賞味下さい。



月見の宴 花嫁御膳

◆新発田市中央町3-12-2
TEL 0254-22-2607



あやめ城 花嫁弁当

末広

毎朝市場で仕入れた地産産物の山海の幸を取り入れた献立になっております。共通食材の南蛮えびは、先附の南蛮えびと南蛮えびの肝を使った天婦羅と甘鯛豆腐けんちん焼として提供させていただきます。先附からデザートまで、全十品の末広の秋の味覚をご賞味下さい。



月見の宴 花嫁御膳

◆新発田市大手町2-5-11
TEL 0254-22-2323
URL http://www.van-rai.net/suehiro/



あやめ城 花嫁弁当

金子屋別館

秋の味覚の王様・松茸の土瓶蒸し、村上牛の和風ステーキ、共通食材の南蛮えびは真丈にして椎茸に射込み天ぷらに。その他、秋の味覚をふんだんに使った献立にしてみました。是非この機会にご賞味下さいませ。



月見の宴 花嫁御膳

◆新発田市御幸町1-4-10
TEL 0254-22-2353



あやめ城 花嫁弁当

第13回 全国 花嫁人形合唱コンクール
同時開催 第7回「花嫁人形」合唱フェスティバル
平成22年10月17日(日) 新発田市民文化会館

●主催/新発田食探訪実行委員会 ●共催/(財)新発田市まちづくり振興公社 ●後援/新発田商工会議所、(社)新潟県調理師会新発田支部
●特別協賛/(株)村上魚市場、キリンビール(株)、市島酒造(株)、金升酒造(株)、菊水酒造(株)、ふじの井酒造(株)
●協賛/石井精肉店、イズミフーズ、市賀、魚水鳥、エステート服機販売、オアシマ商事、加藤商店、(株)金子屋、後藤容器、三和商会、タケショク、東北海老正、鳥島、中島精肉店、(有)中村本店、橋本青果、ホシザキ、堀川鮮魚、丸井化学工業(株)、マルコ岩村、豊商会、渡邊鮮魚(五十首煎、敬称略)