

# 地元素材で新しい“ごつつお”をつくる!

## おもてなし

カウンターの向こうにどっしり構え、磨きあげられた鉄板。また、一風変わった調理機器などで地元食材にかける魔法。今までにない食感や旨みを引き出す!それがシェフのこだわる「現代料理」によるおもてなし。ご自分へのご褒美としても、どうぞ。

目前で  
きゃんことさいたら〜  
(目前で、  
こんなことされたら)  
かつ、まさげだわあ〜  
(これは、おいしそう〜)



## おすすめ ごつつおメニュー!!

松茸と大社産の“鯛”香り蒸し  
特殊なフィルムを使った蒸し焼きは、  
松茸の香りと鯛の旨味のベストハーモニー♪

## “ごつつお”取材協力店

旬彩酒房 漁人  
☎0853-24-8675  
住所 出雲市今市町2070  
営業時間 17:30~24:00  
定休日 日曜日



## 小伊津の甘鯛うろこ揚げ

県外からも高い評価を受ける、島根を代表するブランド魚「小伊津の甘鯛」。釣り揚げられた新鮮な甘鯛です。「小伊津の甘鯛 うろこ揚げ」は、甘鯛のホクホクとした食感を包む、カリカリで味の詰まったウロコがまさに絶品、で目からウロコ!! 味もさることながら、赤ピーマンのソースと舞茸を使った塩を添えた盛りつけで、目にも「ごつつお」。



その他  
こんなメニューも  
あります!!



和牛ステーキ  
店主こだわりのしまね和牛のステーキも。出雲には、周辺のまちからも新鮮食材が集まっています。

## 来店特典!

このチラシをご持参の上、  
お店で簡単なアンケートに  
お応えいただくと、  
**500円引き**  
2014.1.31まで

出雲の食を五感で!

# “出雲のごつつお”でおもてなし

「ごつつお」とは、出雲弁の「ごちそう」です。

しじみ



旬の食材が  
むつつおだわー

あご  
野焼き



「あご」は出雲弁の「あご」です。



ごつつお  
あります。

海の幸

私たちは、食の視点で、出雲の良さを積極的に発信するため、昨年度、「出雲のごつつお」の情報を提供いただいたお店に取材にでかけ、料理を作る方から直接、地元でこだわった食材、味など「出雲のごつつお」のお話と想いを聞いて、多くの方にお伝えしようと考えました。単なるお店の紹介ではありません。出雲の自慢の一品として、出雲を訪れた方々に、ぜひ一度食べてもらって、「食」から出雲を大好きになってもらいたいと、取材に協力いただいたお店で「出雲のおもてなし」サービスが受けられる特典付き小冊子に仕上げてみました。この冊子が、多くの方に、「出雲のごつつお」を楽しみに「まち」におでかけいただく「きっかけ」となればと期待しています。  
出雲ブランド化推進市民委員会 食・特産品グループ

来店  
特典付!!  
2014.1.31まで

このチラシをご持参ください。

# 出雲の美味しい盛り合わせ“出雲三昧”

## おもてなし

出雲らしい「ごっつお」を、一晩にして、いろいろ食べて帰っていただきたい。近隣の飲食店と一緒に考えて、生まれた「出雲三昧」。「のどぐろ」「しじみ」「めのは(板ワカメ)」や「十六島のり(岩海苔)」などの10品程度の出雲の幸を、「割子そば」の椀三段に少しづつ盛ったこのメニューには、そんな思いが込められています。

## 出雲三昧

美味、珍味、こりゃー出雲の食の宝石箱やあ〜

うきー!!

出雲自慢の味、満載!!



これ、食べてみて! その名は見た目のおり「亀の手」。実は貝なんです。磯の香りがクセになる〜!

## おすすめごっつおメニュー!!

### 出雲そばやき

出雲ナイトビジネス協議会が新名物にと考案し、試行錯誤のうえ誕生した出雲そばの新メニュー。茹でた出雲そばを、あご野焼き、ねぎ、人参などと一緒に炒め、そばつゆで味付けします。唐辛子との相性が「いいね」。

### 白イカ姿焼き

旨味と甘みでジューシーな地元で水揚げされたイカを賞沢に!



## “ごっつお”取材協力店

バンブー  
☎0853-23-2882  
住所 出雲市今市町931-2  
営業時間 18:00~24:00  
定休日 日曜日



## 来店特典!

このチラシをご持参の上、お店で簡単なアンケートにお応えいただくと、「出雲三昧」ほかを5%引きでご提供 ※現金でお支払いの方のみ 2014.1.31まで

# 新鮮な「地魚」の旨みを身近に!

## おもてなし

何といても、山陰「出雲」は魚がうまい!しかし、不漁の日も多々あり。せっかくお越しいただいたお客様に、いつも出雲の地魚を堪能いただきたい。そんな思いで、大社近辺を中心としたルートを駆使して魚を仕入れ、安くお出しするのが店主のモットーです!この季節の「ごっつお」は、「ポッカの唐揚げ」や「のどぐろの塩焼き」。

カリッカリでまい!!



旬の魚をたっぷり味わおう!!

## ポッカの唐揚げ

見た目は??な魚が、頭も骨も!!ん〜、ポッカさんありがとう〜!



## おすすめごっつおメニュー!!

### のどぐろ塩焼き

「のどぐろ塩焼き」、これまたごっつお!島根が誇るブランド魚「のどぐろ」を塩だけで焼いたもの。甘い脂にホロホロの柔らかくジューシーな食感がなんとも美味しい絶妙な一品!食べて帰らななきゃ損ですよ〜高級魚も地元だからお手頃価格で食べれます!



### 刺身盛り合わせ

旬の新鮮な地魚をたっぷり味わってください。今日は、ヒラマサ、マイカ、鯛、エンビラ(ヒラメのエンガワのこと)、ツマも地物のミョウガスライスで、さっぱりと、やっぱり、刺身はまい。



## “ごっつお”取材協力店

居酒屋 おろち太鼓  
☎0853-22-8200  
住所 出雲市今市町904  
営業時間 17:00~23:00  
定休日 不定休



## 来店特典!

このチラシをご持参の上、お店で簡単なアンケートにお応えいただくと、5%引き 2014.1.31まで