

このMenuBookは
ご自由にお持ち帰り
頂けます



editor's fav

るるぶ

キッチン



兵庫県

明石市

Akashi

明石
のり

明石
だこ

明石
鯛

明石の3大ブランド

明石の魚が
おいしいワケ

瀬戸内海・明石海峡で育った魚は、食進をうならせる逸品揃い。最速8ノット以上(時速約15km)の潮流によって形成される複雑な地形は豊かな漁場を育み、明石の魚は豊富なエサを食べて育ちます。さらに速い潮流で身が引き締まり、脂のりがよい高級魚となります。船上では漁師が魚を傷つけないように徹底的に丁寧に扱い、その魚をおいしく届けるために特別な“活けジメ”を施す漁師や仲買人の技が、「明石の魚はおいしい」という評判を支えています。午前11時頃から始まる明石浦漁協のセリ市にかけられた魚は「昼鯛」と呼ばれ、地元だけではなく全国に届けられます。

特集
Menu
AKASAKA

2019
10.1(火)~
28(月)

“明石市ってこんなところ”

近畿地方、兵庫県南部の明石海峡に面する都市、明石は豊かな海の幸に恵まれ、昔から「食のまち」として栄えてきました。明石のご当地グルメと言えば「明石焼」。地元では玉子焼と呼ばれ、市内には約70店舗の明石焼店が点在しています。その明石焼を通したまちおこし団体も出展する「ご当地グルメでまちおこしの祭典! B-1グランプリin明石」が11月23日(土)・24日(日)に兵庫県明石市で開催され、全国から55のまちおこし団体のおもてなしが堪能できます。詳細はB-1グランプリin明石の公式サイトをご覧ください。



B-1グランプリ
in明石



アクセス

明石市へのアクセスは大阪駅からJR山陽本線新快速利用、明石駅下車で約40分。新幹線東京駅からひかり利用、西明石駅下車約3時間20分。新幹線博多駅から約2時間40分、新幹線岡山駅から約40分。関西国際空港からJR関西空港線特急利用、約1時間30分。伊丹空港からJR山陽本線利用、約1時間。神戸空港からポートライナー、JR山陽本線利用、約40分。

店内で購入できます!

明石市の逸品

購入の際は店員までお申し付けください。

※金額はすべて税別です。

【西海醬油】

明石のリラーメン 醤油味

明石のリラーメン 塩味

各¥270

国産小麦に明石のりを練り込んだ特製めんを使用。塩、昆布の出汁に自家製醤油を効かせたあっさりスープの「醤油味」、海水と玉藻(ホンダワラ)のミネラルを豊富に含んだ淡路島産海藻を使用した「塩味」をご用意しました。



【永楽堂】
小判真だこべったん
(たこせん)

¥200

明石だこをチーズと特製タレで味付けした生地の上のせ、分厚い板皮でギュッと圧力をかけ、薄焼きせんべいに仕上げられています。たこの旨味と軽やかな食感が特徴。

【明石市
漁業組合連合会】

特撰
明石味付のり

(8切り5枚×4束)
¥150

甘いタレで味付け。そのまま/リ/リ食べておつまみに、あったかごはんとも相性ぴったり。濃い味が付けられるのは、風味と厚みを兼ね備えた明石のりならではの。



ココから
買えます!

「明石です。」

自宅で簡単に作ることができる冷凍明石焼(玉子焼)や明石のりなど、明石でしか買えない特産品を購入できるネットショップ。

明石です。 検索



東京都



editor's fav
るるぶキッチン AKASAKA

赤坂 丸の内線
TEL 03-5544-8786

アクセス 赤坂見附駅 徒歩3分、赤坂駅 徒歩5分

営業時間
平日 11:30-14:00、17:00-23:30(金曜は25:00まで営業)
土曜 11:30-23:30 日祝 11:30-22:30
定休日 なし



editor's fav
るるぶキッチン ASAKUSA
エキミセ

EKIMISE 東京都台東区 花川戸1-4-1
浅草EKIMISE7階
TEL 03-6231-7742

アクセス 東京スカイツリーライン浅草駅直通、
銀座線浅草駅徒歩1分、浅草線浅草駅徒歩3分
営業時間 11:00-22:00(21:30L.O.)
定休日 施設に準ずる

京都府



editor's fav
るるぶキッチン KYOTO

烏丸 丸の内線
TEL 075-256-5122

アクセス 地下鉄烏丸御池駅 徒歩3分

営業時間 平日 11:30-14:00、17:00-24:00
土日祝 17:00-24:00
定休日 なし

ONAKA PECO PECO | 東京都中央区築地4-7-3
by るるぶキッチン TEL 03-6264-1526

MARIHO FOOD HALL | 兵庫県広島市西区観音新町4-14
by るるぶキッチン TEL 082-231-4848

明石鯛

良質なエサに恵まれ、順流の速い明石海峡に採まれて育つ明石鯛は、引き締まった透明感のある身をもち、鯛のなかでも最高級品。名だたる料亭や割烹で扱われる食材です。春に水揚げされる明石鯛は「桜鯛」と呼ばれ有名ですが、本出の旬は秋の「紅鯛期(あかじだい)」だと言われています。越冬のために上質な脂を蓄え、最高の状態を迎えた明石鯛は、甘みと旨みを持つ白くわたした上品な味わいです。

明石鯛の贅沢アクアパッツァ

¥1480

明石鯛のかぶとと切り身を使った贅沢なアクアパッツァ。鯛の頭と骨から出る上品な出汁に、頭部分にひそむ旨味たっぷりの身、爽やかに香ばしくソテーした切り身、爽やかなトマトの酸味が合体。明石鯛のおいしさが丸ごと味わえます。



魚のおいしさがギューッと詰まったかぶとを豪快に食す!

兵庫県 明石市

明石の3大ブランド

10.1(火)~28(月)



明石鯛の昆布締めカルパッチョ 柑橘ジュレソースがけ

¥1480

鯛のお造りを昆布でサンドイッチして18層いた昆布締めを、さわやかなオレンジソース&ジュレでどうぞ。昆布のふわりとした香りと旨味が鯛に移り、明石鯛のおいしさをより華やかに感じさせてくれます。

芳醇な昆布の香りと柑橘ソースがマッチ

明石だこ

全国ブランドとして有名な明石だこ(真玉だこ)は、歯ごたえがあり、旨みが濃く、噛みしめるほどに豊かな味わいが広がるのが特徴です。エビやカニ、貝類など良質なエサを食べて育ち、激しい潮流に流されるようにに熟練するため足が大きく短く、陸でも立つて歩くと言われるほど筋肉質です。



鯛出汁de ふわふわ明石焼

6個 ¥680 / 8個 ¥880

玉子がたっぷり入ったやわらかな生地に、明石だこの歯ごたえがアクセントの明石焼。通常は昆布や鰹でとった出汁で味わいますが、今回は鯛出汁をご用意。明石鯛のアツを使っていねいにとった出汁は、上品で滋味あふれる味わいです。ぜひお試しください。

ふあっふわの明石焼と明石鯛の出汁が共演

心地よい噛みごたえに陶然

燻製明石だこのガルシア風 ¥500

釜揚げの明石だこをさらにダイコンと炭酸でやわらかく煮て、ヒッコリーで燻製。香り豊かで旨味が凝縮されたブツ切りのたこを、ガーリック風味のジャガイモやパプリカが引き立てます。ワイン、ビール、日本酒のお供にどうぞ。



ガーリックワッ香るスペインタパス

明石のりづくしのそばサラダ ¥780

明石のりを練り込んだのりそばに、もみのり、のりフレーク、のりパウダー、焼きのりの佃煮ソースを添えたそばサラダ。全部をお皿の上でまぜてどうぞ。明石のり三昧で、豊かな磯の香りを存分に楽しみたい。ビタミン、ミネラル、水溶性植物繊維も豊富!

のり三昧で美容効果も期待!



明石のり

タコに焼き、明石が誇るブランドの一つが明石のりです。明石近海は海水中に豊富な栄養分があり、その栄養分とミネラルが行きわたらせる速い潮流、適度な水温など、のりの養殖に最適な条件が揃って、その生産量は全国有数。深みのある色艶が独特で、旨みと香りがよいことから高く評価されています。

明石だことマッシュルームのあつあつアヒージョ

¥780 バゲット ¥200

明石だことマッシュルームを、ガーリックが香るオリーブオイルで炒め煮にしたシンプルだけど鉄板の一品。鶏肉質でふっくら食感の明石だこが、口のなかで弾けるよう。噛むほどに、たこのうまみが口のなかに広がります。



バラエティに富んだ明石のお酒が集合

白井酒造 ホワイトオーク地ウイスキーあかし

ストレート、ロック、ハイボール、水割り ¥780

瀬戸内海を望むウイスキー蒸留所で造ったモルト原酒をオーク樽で貯蔵しブレンド。モルトの華やかな香りに、淡麗でやや辛口の明石の地ウイスキー。ロック、ハイボールがおすすめ。



明石酒造 明石清水のとろとろいちごリキュール

ロック、ソーダ割り ¥780

明石市魚住町清水地区で、イチゴ作りの匠が育てた完熟・濃厚いちごの果肉をたっぷり使ったリキュール。ひと瓶(720ml)に400gのイチゴを使用。甘い香りと味わいは、食前酒や食後酒にぴったり。



明石酒造 明石鯛 AKASHI-TAI 純米吟醸発泡清酒

¥880

シャンパーニュのように弾ける発泡性と柑橘を思わせるフルーティーな爽快感、すっきりとしたキレが特徴。ほとんどが輸出用として出荷され、国内で味わえる機会は貴重。



来楽酒造 来楽花乃蔵アベリア

純米生原酒 ¥780

アベリアの花酵母を使用した生原酒。洋ナシやメロンのような華やかな香りと広がりのあるやわらかな味わい。ワイングラス等で冷酒にて。ロックも楽しめる。



空の鶴 純米大吟醸

¥880

有機質肥料で自家栽培した山田錦を100%使用した純米大吟醸の生酒。フルーティーな香りと芳醇さで、一度飲んだら忘れられない味わい。



明石鯛×明石だこのピンチョス 明石のりソースで ¥500

ひとロサイズの明石鯛の昆布締め、明石だこ、モッツアレラチーズ、オリーブを串に刺したおつまみ。昆布締めのねっとり感、たこのふわり感、チーズのもっちり感……。食感の異なるそれぞれの食材が、カラシパウダーや塩昆布のトッピングとともに豊かなハーモニーを生み出しています。お酒のおともどうぞ。

明石の美味集合のフィンガーフード

※金額はすべて税別です。



editor's fav
るるぶ
キッチン

海の幸がすごいんです!

兵庫県 明石市

Akashi

特集
Menu
ASAKUSA
エキミゼ
2019
10.1(火)~
22(火)

明石の魚が
おいしいワケ

瀬戸内海・明石海峡で育った魚は、食通をうならせる逸品揃い。最速8ノット以上(時速約15km)の潮流によって形成される複雑な地形は豊かな漁場を育み、明石の魚は豊富なエサを食べて育ちます。さらに速い潮流で身が引き締まり、脂のりがよい高級魚となります。船上では漁師が魚を傷つけないように徹底的に丁寧に扱い、その魚をおいしく届けるために特別な「活けジメ」を施す漁協や仲買人の技が、「明石の魚はおいしい」という評判を支えています。午前11時頃から始まる明石漁協のセリ市にかけられた魚は「昼網」と呼ばれ、地元だけでなく全国に届けられます。

ガーリックワ香る
スペインタパス



明石だこの
ガルシア風 ¥500

香り豊かで旨味が凝縮された釜揚げの明石だこを、ガーリック風味のジャガイモやパプリカが引き立てます。ワイン、ビール、日本酒のお供にどうぞ。

明石だこと
マッシュルームの
あつあつアヒーゾ
¥780 バゲット¥200

明石だことマッシュルームを、ガーリックが香るオリーブオイルで炒め煮にしたシンプルだけど鉄板の一品。筋肉質でぷりぷり食感の明石だこが、口のなかで弾けるよう。噛むほどに、たこのうまみが口のなかに広がります。

心地よい
陶然
噛みほたえに



ふわふわ明石焼
6個 ¥680 / 8個 ¥880

玉子がたっぷり入ったやわらかな生地に、明石だこの旨ごたえがアクセントの明石焼。お出汁にたっぷり浸してどうぞ。

ふわっふわの明石焼と
やさしいお出汁のハーモニー

明石だこ

全国ブランドとして有名な明石だこ(真玉子)は、噛みほたえがあり、旨みが濃く、噛みしめるほどに豊かな味わいが広がるのが特徴です。エビやカニ、貝類など良質なエサを食べて育ち、激しい潮流に流されるようにに陸に強いため足が太く短く、陸でも立って歩くと言われるほど筋肉質です。

*金額はすべて税別です。

店内で購入できます!
明石市の逸品

購入の際は店員までお申し付けください。

【西海醤油】
明石のリラーメン 醤油味
明石のリラーメン 塩味
各¥270
国産小麦に明石のりを練り込んだ特製めんを使用。塩、昆布の出汁に自家製醤油を効かせたあっさりスープの「醤油味」、海水和玉藻(ホンダワラ)のミネラルを豊富に含んだ淡路島産藻塩を使用した「塩味」をご用意しました。



【永楽堂】
小判真だこべったん(たこせん)
¥200
明石だこをチーズと特製タレで味付けした生地の上のせ、分厚い鉄板でギュッギュッと圧力をかけ、薄焼きせんべいに仕上げられています。たこの旨味と軽快な食感が特徴。



【明石市漁業組合】
特撰
明石味付のり
(8切り5枚×4束)
¥150
甘いタレで味付け。そのままバリバリ食べておつまみに、あったかごはんとも相性ぴったり。濃い味が付けられるのは、風味と厚みを楽しめる明石のりならでは。

「明石です。」

明石で簡単!作ることが出来る冷凍明石焼(玉子焼)や明石のりなど、明石でしか買えない!特産品を購入できるネットショップ。

明石です。検索

ココから買えます!



【江井・純造】
ホワイトオーク
地ウイスキー
あかし
ストレート、ロック、ハイボール、水割り
¥780

瀬戸内海を望むウイスキー蒸留所で作ったモルト原酒をオーク樽で貯蔵しブレンド。モルトの華やかな香りに、淡麗でやや辛口の明石の地ウイスキー。ロック、ハイボールがおススメ。

明石のお酒

【明石酒類醸造】
明石清水の
とろとろいちごりキュール
ロック、ソーダ割り ¥780



明石市魚住町清水地区で、イチゴ作りの匠が育てた完熟・濃厚いちごの果肉をたっぷり使ったりキュール。ひと瓶(720ml)に400gのイチゴを使用。甘い香りと味わいは、食前酒や食後酒にぴったり。

*金額はすべて税別です。

“明石市ってこんなところ”



アクセス
明石市へのアクセスは大塚駅からJR山陽本線新快速利用、明石駅下車で約40分。新幹線東京駅からひかり利用、西明石駅下車約3時間20分。新幹線博多駅から約2時間40分、新幹線岡山駅から約40分。関西国際空港からJR関西空港線特急利用、約1時間30分。伊丹空港からJR山陽本線利用、約1時間。神戸空港からポートライナー、JR山陽本線利用、約40分。

近畿地方、兵庫県南部の明石海峡に面する都市、明石は豊かな海の幸に恵まれ、昔から「食のまち」として栄えてきました。明石のご当地グルメと言え「明石焼」。地元では玉子焼と呼ばれ、市内には約70店舗の明石焼店が点在しています。その明石焼を通じたまちおこし団体も出席する「ご当地グルメでまちおこしの祭典! B-1グランプリin明石」が11月23日(土)・24日(日)に兵庫県明石市で開催され、全国から55のまちおこし団体のおもてなしが堪能できます。詳細はB-1グランプリin明石の公式サイトをご覧ください。



editor's fav
るるぶ
キッチン

赤坂 赤坂(パル箱)
東京都港区赤坂3-17-1
TEL 03-5544-8786
アクセス 赤坂見附駅 徒歩3分、赤坂駅 徒歩5分
営業時間
平日 11:30-14:00、17:00-23:30(金曜は26:00まで営業)
土曜 11:30-23:30 日祝 11:30-22:30 定休日なし

浅草 EKIMISE
東京都台東区花川戸1-4-1 浅草EKIMISE7階
TEL 03-6231-7742
アクセス 東京スカイツリーライン浅草駅直通、銀座線浅草駅徒歩1分、浅草線浅草駅徒歩3分
営業時間 11:00-22:00(21:30L.O.)
定休日 毎週に準ずる

京都 丸丸(パル箱)
京都府中京区三条通丸丸東入ル柳町20-1
TEL 075-256-5122
アクセス 地下鉄丸丸御池駅 徒歩3分
営業時間 平日 11:30-14:00、17:00-24:00
土日祝 17:00-24:00
定休日 なし