



冬季限定姫ます寿司

1,800円(税込)

2月27日(土)より
金山町観光情報センター(会津川口駅内)
にて販売開始!(週末限定)

冬季限定姫ます寿司は三種の味を食べ比べできます!

一つ目 白だしで炊いたおこわとがり、胡麻を混ぜ込んだ醤油ベースのおこわの真ん中に炙った姫ます、金山町のわらび、山椒の実、大葉をはさんで錦糸卵で巻き上げました。

二つ目 焼いた姫ますをそのまま炊き込みご飯にして身を外したら刻んだ大葉を混ぜ込み、炙った姫ますで押し寿司にしました。

三つ目 大葉、がり、煎り胡麻、そして柚子を散らした爽やかな姫ます寿司です。

姫ますって?



- ・ベニサケの陸封魚
- ・県内では唯一!金山町の沼沢湖に生息する。
- ・甘みがあり、サケ科のなかでも特に美味しいとされる。
- ・水温約10℃ほどの冷たくて清らかな水の中でしか生きられない。

【お問合せ】

金山町観光物産協会

〒968-0011

福島県大沼郡金山町川口

字森ノ上 473

電話 0241-42-7211

その他、金山町の情報は↓

金山町観光物産協会

検索