

汐まち鍋



日本三潮流のひとつ、大島の瀬戸の近海で育った鯛は、身が引き締まり、甘く濃い味が特徴。その自慢の鯛と地元の名産品や新鮮な食材を共に贅沢にいただく海鮮鍋です。

市内4店舗でそれぞれにアレンジされたオリジナルの味が楽しめます。

Shio-machi Hot Pot

The Ōbatake-Seto Strait is known as one of the top three places in Japan to see swirling whirlpools. The sea bream raised in the nearby ocean is firm with a delicate sweetness and bold flavor. This hot pot incorporates that sea bream, as well as local specialties and fresh local produce, to create a truly extravagant dish. Offered by four restaurants in the city, each one puts their own original spin on this filling hot pot.

芋焼酎「平郡」

※出荷本数に限りあり
詳しくはお問い合わせください



柳井市平郡島で生産されたサツマイモを使用。フルーティーでまろやかな味わいです。

お問い合わせ先
平郡東島おこし推進協議会
TEL:0820-47-2211



Heigun Sweet Potato Shōchū

This fruity and mild distilled spirit uses sweet potatoes grown on Heigun Island in Yanai City.

Inquiries: Island Revitalization Promotion Committee, Heigun-Higashi
Tel: 0820-47-2211