

愛媛新聞

4月20日 掲載分

ザ・うれすじ
IRESUJI

NHKのスペシャル大河 九一六年創業の老舗なら
ドラマ「坂の上の雲」が での味も人気の秘密。
放映されることもあり、輸入原料を使った商品が
松山市が導入している小 多い中、原料の約七割に
型バイクの「雲形ナンバ 八幡浜に揚がったアジヤ
タチウオなどを使う。

司馬遼太郎の小説「坂 蒲鉾店が、二〇〇七年十
の上の雲」にちなんだ雲 二月に道後温泉本館前の
形のユニークなじゃこ天 に考案、〇八年四月から

坂の上のじゃこ天

・谷本蒲鉾店道後店・
(松山市道後湯之町)

雲形の型で抜いたすり 身を、約百八十度の油で 三分ほど揚げる。出来た てをほお張ると、豊かな 魚の風味が口の中を満た す。谷本蒲鉾社長三郎は

NHKのスペシャル大河 九一六年創業の老舗なら
ドラマ「坂の上の雲」が での味も人気の秘密。
放映されることもあり、輸入原料を使った商品が
松山市が導入している小 多い中、原料の約七割に
型バイクの「雲形ナンバ 八幡浜に揚がったアジヤ
タチウオなどを使う。

「輸入原料と比べ、魚本 味を生かす。これを伝統 ミなどで観光客の間に広 常連客ができてるとい まり、一日約千枚を売り 一枚百七十円。

「雲形出来たての味好評」
坊っちゃん広場にオーブ 販売している。
個性的な形に加え、一 来の味が非常に強い。味 の味」と胸を張る。

「輸入原料と比べ、魚本 味を生かす。これを伝統 ミなどで観光客の間に広 常連客ができてるとい まり、一日約千枚を売り 一枚百七十円。



道後温泉を訪れる観光客の人気を集める 雲の形をした「坂の上のじゃこ天」

* 弊社の「坂の上のじゃこ天」が紹介されました。