



室田 正(鮎仙人)

俺が焼いた
宮川と高原川の
鮎の塩焼き
食べ比べが
できるよ!

飛騨の清流で獲れた天然鮎を素材に
鮎料理のプロフェッショナル達がつくる
最高の鮎料理が味わえる特別なひととき
3日間限定の夏の宴をお楽しみください!

第1回
若鮎

7月
18日(土)
19時~

第2回
成魚

8月
29日(土)
19時~

第3回
子持ち鮎

10月
3日(土)
19時~

若鮎・成魚・子持ち鮎! 旬の鮎料理を召し上がれ!

会場 居酒屋 忠 飛騨市古川町向町1丁目2-5

料金 各回 お一人様 8,800円(税込)
※飲み物代も含まれております

定員 各回 20名 限定

ご予約 TEL 090-7319-1271 (宇野)
ご予約のキャンセルは1週間前までにご連絡ください。



【鮎コースお品書き】

7月18日

鮎の煮ごり／鮎のせごし／鮎のそば粉揚げ／
鮎の酒粕漬け焼き／鮎の塩焼き食べ比べ／
鮎のにぎり／鮎の姿煮／鮎の炊き込みご飯／
デザート

8月29日

鮎のサラダ仕立て／鮎の塩焼き食べ比べ／刺身／
鮎の燻製／鮎のにぎり／鮎のそば粉揚げ／
鮎の骨皮揚げ／鮎の炊き込みご飯／蕎麦／デザート

10月3日

鮎の煮ごり／鮎の白子ぼん酢／鮎のコンフィ／
鮎の塩焼き食べ比べ／鮎なめろう／鮎カルパッチョ／
鮎そば粉ピザ／揚げ出し／たまご料理／
鮎の炊き込みご飯／そうめん／デザート

内容は変更になる場合がございます。



もんじろう商店

高原の鮎 塩焼き販売

8月～10月 毎週土曜日

10:00頃～売り切れ次第終了

場所:道の駅スカイドーム神岡

飛騨市神岡町夕陽ヶ丘6

天候等により予定を変更する場合がございます。詳しくは「もんじろう商店」のInstagramでご確認ください。



室田正さんによる

あばれ鮎の 塩焼き販売

7月～10月 毎週日曜日

10時30分～16時頃

場所:味処古川 飛騨市古川町吉之町11-3

日本中の鮎を知り尽くした鮎釣り界のレジェンド 室田正氏が自ら塩焼きにした飛騨のあばれ鮎をお召し上がりいただけます。

高原川・宮川の 恵を味わおう

この夏の鮎を存分に味わえるイベントを紹介！

ひだ神岡夏まつり 納涼花火大会 鮎の塩焼きの販売

8月14日(金)17時～21時予定 船津座ビアガーデン

(雨天の場合は15日に順延) 場所:船津座 飛騨市神岡町船津1130-1

もんじろう商店(防災公園広場) 高原の鮎の塩焼きも販売します！

炭火で焼き上げた鮎は外はパリッと中はふっくら。
清流が育んだ旬の味覚をぜひ夏まつりで堪能ください。



まるごと食の市 鮎の食べ比べ

9月12日(土)・13日(日) 10時～16時

場所:飛騨市文化交流センター 交流広場

飛騨市古川町若宮2丁目1-63

高原川と宮川の鮎の塩焼きを販売します！
ぜひ飛騨の鮎を食べ比べてください。



鮎香る夏の宴

7月18日(土)・8月29日(土)・10月3日(土)

19時～ 要予約 TEL 090-7319-1271

場所:居酒屋 忠 飛騨市古川町向町1丁目2-5

鮎のせごし、鮎の燻製、鮎の白子ボン酢、鮎のカルパッチョ、鮎の炊き込みご飯など、鮎三昧のコースをお召し上がりいただけます。
詳しくは表面をご覧ください。



美食都市アワード

飛騨市美食都市アワードは、飛騨市ならではの豊かな食文化や地域資源を生かした優れた商品・料理・取り組みを表彰する制度です。生産者や事業者の創意工夫を広く発信するとともに、飛騨市の「食のまちづくり」の魅力を多くの方に知っていただくことを目的としています。地域の誇りとなる「飛騨の食」の価値を未来へつなげていきます。



まるごと食堂スタンプラリー

8月1日(土)～9月30日(火)

鮎イベントに参加された方にもスタンプを押させていただきます。
詳しくはこちら→

