

福の神
にっぽん
食探訪

地場食材を再発見

エビスが彩る、
一期一会のマリアージュ

徳島

Tokushima

自然豊かな徳島県は、
全国屈指の「食の宝庫」でもあります。
魚、肉、野菜、果物など、その品質の高さと
種類の豊富さは群を抜いています。
徳島県の地域に根付く食文化をお届けします。



あわおどり
阿波尾鶏の塩焼き～春キャベツを添えて～

Salt-grilled
"AWAODORI" chicken

レギュラー 1,680円(税込)

スモール 980円(税込)

※写真はレギュラーサイズです。

コクがあって、身が締まり、適度な歯ごたえがある阿波尾鶏。素材の味を活かして塩焼きに。阿波尾鶏は、徳島名物「鬼うますだち胡椒」で、春キャベツは「和風ソース」でお召し上がりください。



阿波尾鶏

徳島県内で古くから飼養されていた赤笹系軍鶏(シャモ)を用いて、畜産研究課が10年以上の歳月をかけて開発した地鶏です。特徴は、うま味成分であるイノシン酸を多く含有するためにコクがあって大変おいしく、身が締まり、適度な歯ごたえがあります。年間の出荷羽数は、全国各地の地鶏のなかで第1位となっています。

地元のこだわり調味料

鬼うますだち胡椒

徳島特産のすだちと青唐辛子を合わせた1品。辛味と優しい風味が料理を程よく引き立ててくれます。



あわびとん
阿波美豚の陶板蒸し

"AWABITON" pork steamed on a ceramic plate

1,180円(税込)

「阿波美豚」を徳島特産「コウノトリれんこん」と春キャベツと陶板蒸しに。しょうがしょうゆの生姜醤油が阿波美豚の脂の甘みによく合います。



阿波美豚

石井養豚センター市場農場で生み出された豚。赤身と脂身のバランスがよく、きめ細かい肉質でジューシーな口溶けとあっさりとした後味が特徴です。



すだちぶり

生産量全国一の徳島県産すだちの果皮を添加した配合飼料(EP)を飼料メーカーと共同開発。すだちの果皮にはビタミン類・カルシウム類が豊富なため「すだちぶり」の可食部は一般の養殖ブリより「ビタミンE」の抗酸化作用により色変わりを防ぎ、さっぱりとした味で臭みがなく食べやすいのが特徴です。



すだちぶりのたたき すだちおろし

Seared Sudachi Yellowtail

1,280円(税込)

さっぱりとした味で臭みがなく、すだちがほのかに香る「すだちぶり」を軽くたたきに致しました。すだちおろしでさっぱりとお召し上がりくださいませ。



すだちぶりの香味揚げ

Deep-fried Sudachi Yellowtail with Fragrant Flavors

750円(税込)

さっぱりとした味で臭みがない「すだちぶり」と徳島特産「コウノトリれんこん」をフライに。素材の味をお楽しみください。



あわびとん
阿波美豚と大野海苔のチーズ春巻き

"AWABITON" Pork and Seaweed Cheese Spring Rolls

780円(税込)

ジューシーで口溶けの良い「阿波美豚」と磯の香りが豊かな「大野海苔」とチーズを春巻きに。

酸味の効いたすだちマヨネーズで!

大野海苔

豊かな香りとうま味が特徴の大野海苔。料理に彩りを添え味を引き立てます。



地場食材を再発見

福の神
につぼん
食探訪

エビスが彩る、
一期一会のマリアージュ

徳島

Tokushima

自然豊かな徳島県は、
全国屈指の「食の宝庫」でもあります。
魚、肉、野菜、果物など、その品質の高さと
種類の豊富さは群を抜いています。
徳島県の地域に根付く食文化をお届けします。



**B級
グルメ**
TOKUSHIMA

フィッシュカツ
近海で獲れた白身魚のすり身にカレー粉や調味料を加え、パン粉をまぶして揚げた徳島のソウルフード。徳島では「カツ」と言えばとんかつではなく「フィッシュカツ」を指すほど広く普及しています。

徳島名物 フィッシュカツ
& なると金時フライ

Fish cutlet & Sweet potato fries **680円(税込)**

徳島名物の「フィッシュカツ」に徳島特産の「なると金時」を添えフィッシュ&チップススタイルに!

なると金時

徳島県の鳴門市で主に栽培されているさつまいも。外皮が薄く金時豆のような鮮やかな紅色であることから「なると金時」と呼ばれるようになりました。栗のようにホクホクとした食感と、上品な甘みが特徴です。

ご当地ビヤカクテル

徳島すだちエール **900円(税込)**

Tokushima Sudachi Ale

エビス プレミアムエール + 徳島県産2種のすだち果汁

地元の恵みと上質なビールが出会い、爽やかさとコクのある新しい味わいのビヤカクテルが出来上がりました。泡まで広がる、すだちの香りをお楽しみください。

お酒 このページの商品はアルコールが含まれています。

飲酒は20歳になってから。お酒は楽しく適量で。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。



ももりこトマトと鳴門わかめのお浸し

Momoriko Tomato and Naruto Wakame Seaweed Salad

650円(税込)

徳島県小松島市にある「椋山農園」で作られた高糖度フルーツトマト「ももりこ」と肉厚で豊かな風味が特徴の「鳴門わかめ」をお浸しに。



“徳島の恵サラダ”
さっぱりポン酢
～大野海苔添え～

TOKUSHIMA's "Blessing" Salad

追加大野海苔 4枚
200円(税込)

レギュラー **1,380円(税込)**
ハーフ **880円(税込)**

※写真はレギュラーサイズです。※ハーフサイズは海苔2枚になります。

徳島特産「ももりこトマト」「コウノトリれんこん」「鳴門わかめ」に「徳島産しらす」をトッピングした徳島の“恵”が味わえるサラダに仕上げました。徳島の「大野海苔」で巻いて食べてもお楽しみいただけます。



鳴門わかめ

「世界三大潮流」の1つである鳴門の渦潮とそれを生み出す激しい潮流によって育まる「鳴門わかめ」は、茎が短く育ち、肉厚となります。そしてシコシコした歯ごたえと豊かな風味が特徴です。



ももりこトマト

徳島県小松島市にある椋山農園で作られた高糖度フルーツトマトです。えぐみもなく糖度8度以上の甘みが特徴です。



コウノトリれんこん

徳島はれんこんの産地としても有名で、全国2位の作付面積を誇るほど。特に鳴門市西部は見渡す限りのれんこん畑が広がり、2015年には「幸せを運ぶ鳥」コウノトリが飛来。それから「コウノトリれんこん」と呼ばれるようになりました。一本一本手作業で掘って収穫された安全・安心で密度が高くシャキシャキした食感と優しい甘みが特徴です。