

2024.11/1_金 ~ 11/30_土

第二弾

OSAKA KISHIWADA
岸和田
黒鯛
フェア
KURODAI FAIR

アレンジ自在のおいしさを
地域が誇る食材へ

古くから「茅渟の海」と言われるほど、
黒鯛(チヌ)がたくさん獲れる大阪湾。
淡泊な白身で臭みのない大阪湾の黒鯛は、
さまざまなアレンジで楽しめる食材として、
いま、料理人の間でも注目されています。

食べに来ちゃってや〜



黒鯛グルメマップ



- 8
働きがいも
経済成長も
- 12
つくる責任
つかう責任
- 13
気候変動に
具体的な対策を
- 14
海の豊かさ
を守ろう

主催：岸和田市食の磨き上げ協議会
問合せ：岸和田市食の磨き上げ協議会事務局（岸和田市魅力創造部農林水産課）
☎072-423-9488

黒鯛ストーリー

岸和田市は、目の前に広がる大阪湾に臨むとともに、背後には天然記念物であるブナの原生林を有する和泉葛城山を擁しています。私たちは、この豊かな自然、青い海や空をこよなく愛し、水の恵みと大地の恵みへの感謝の気持ちを忘れず、その源である山々を畏れ、敬いながら、この地で暮らしています。

海面から蒸発した水蒸気は空で雲になり、雲が風になり、山に多くの水をたたえます。雨は森林をうるおし、良質な農耕地の土壌を形成し、里や街を流れながら、栄養分や有機物を海に供給する循環がなされ、魅力ある豊富な農林水産物の生産を支えています。

漁師をはじめとした市内水産業者が適切に品質管理した新鮮で脂の乗った岸和田黒鯛は、白身でほどよい歯ごたえが魅力で、どんな料理にもぴったりな食材です。市内の豊かな農産物を添えた岸和田黒鯛の創作料理をご堪能下さい。

撮影協力：大阪産料理 空

第二弾

2024.11/1(金)~11/30(土)

岸和田黒鯛フェア開催!

旬の黒鯛、一度食べてみて!!



選ぶのが楽しい、
黒鯛の魅力を増幅する
4種のランチ

黒鯛のポワレ 2色
のソースをメイン
にしたランチセッ
ト2,000円



01 レストラン日本

れすとらん にっぽん

上品で淡白な黒鯛の魅力を活かすに堪能できる、バリエーション豊かな4種のランチ。パセリとキャロットのソースが彩り鮮やかな「黒鯛のポワレ 2色のソース」のほか「黒鯛のフリット オーロラソース」「黒鯛のキムチズムニエル」「黒鯛のカツレツ 特製タルタルソース」からメインを選び、サラダ、スープ、ライスorパン、デザートセット。異なる調理によって引き出される、新たな美味しさを発見しよう。

MAP



☎072-437-2801
▲岸和田市上野町西11-1 ▲岸和田市上野町西11-1
🕒 11:00~14:30、17:00~21:00 (LO20:30)
📅 月曜 🕒 60台

岸和田黒鯛フェア

2024年11月1日(金)~11月30日(土)。
岸和田産の黒鯛を使って
飲食店が趣向を凝らしたメニューを考案し、
期間中にお店で提供します。
詳しい内容はWebでチェック!

ふわサクッ!
衣が淡白な黒鯛と
ぴったり

岸和田ベイエリアで
大阪湾の恵みを堪能



1 和食や庄八 本店

2 浪切ダイニングby庄八

1 紅生姜のタルタルを添えた、黒鯛のフリッター定食1,280円。小鉢、味噌汁、ご飯が付く
2 出汁をきかせたつゆでいただく黒鯛の揚げ出しは、会席料理の一品として提供



岸和田の黒鯛と、
本格中国料理の技の
ハーモニー

02 中国料理 匠工房 貴希

ちゅうごくりょうりたくみこうぼうきぎ

四季折々の食材をふんだんに使ったコースの一品として、ディナーでは松茸やかぼちゃなど秋野菜と新鮮な黒鯛にXO醤ソースをかけ、包み焼きで芳醇な香りを閉じ込めた「秋の味覚野菜を添えた黒鯛のXO醤ソース蒸し」が、ランチではさっぱりとした風味を楽しめる「黒鯛の甘酢ソース和え」が登場。どちらのメニューも淡白な黒鯛の風味を引き立てる豊かな香りとコク、奥深い味わいを楽しめる逸品だ。

青龍コース5,500円から魚料理「秋の味覚野菜を添えた黒鯛のXO醤ソース蒸し」



MAP



☎072-468-7719
▲岸和田市小松里町2512 岸和田グランドホール2階
📍 JR阪和線久米田駅より徒歩10分
🕒 11:30~15:00 (LO 14:00)、17:30~20:30 (LO 20:00)
📅 月・火曜 🕒 220台



03 和食や庄八 本店

わしょくやしゅうはち ほんてん

くつろげる個室を完備して、10名以上の来店で送迎無料バスの送迎もあり。家族の集いや宴会や法事にぴったりな和食のお店。2024年9月にリニューアルを果たし、1階がすべてテーブル席、2階が座敷&テーブル席となった。素材を生かした宴会コース6,000円~のほか、低温調理したヘレカツや銀だらの西京焼きなど主菜が選べる定食も昼夜問わずオーダーできるで、普段使いにも利用したい。

☎0120-43-2312
▲岸和田市包近町748-1
📍 泉北高速和泉中央駅より車で10分
🕒 11:00~22:00 (LO21:00)
📅 火・水曜 🕒 30台

MAP



04 浪切ダイニングby庄八

なみきりだいにんぐ byしゅうはち

岸和田ベイエリアのシンボルである文化施設「浪切ホール」内にあるレストラン。明るく開放的な1階のダイニング空間ほか、バンケットホールでは最大200名の宴会もでき、界隈屈指の大バコとして祝賀会や同窓会などに利用されている。黒鯛の揚げ出しは、前菜、造り、焼物、締めのお寿司などで綴る会席が登場。予算に合わせてコース構成もできるので、幹事になったりまずは相談を。

☎072-477-5816
▲岸和田市港緑町1-1
浪切ホール1F
📍 南海岸和田駅より徒歩14分
🕒 11:00~14:00、17:00~22:00(夜は要予約)
📅 月・火曜 🕒 1000台(浪切ホールの無料駐車場を利用)

MAP



プチポワランA2,800円~などにつく黒鯛と海老ソテーアメリカヌソース

滋味深い
アメリカヌソースで
味わう黒鯛のソテー



05 洋食レストラン&ケーキ Petit Bois

ようしょくれすとらん & けーき ぶていぼわ

新鮮黒鯛を使った人気メニュー「黒鯛と海老ソテーアメリカヌソース」。甘エビとアサリで作る滋味豊かな特製アメリカヌソースに、黒鯛のふっくらと上品な白身が絶妙にマッチ。プチポワランやディナーコースのお魚料理で楽しめるほか、前菜には黒鯛のカルパッチョも登場。お手軽なチヨイスランチでは、柚子や酢橘など季節のソースでひと味違う黒鯛を堪能できる。

☎072-493-3730

▲岸和田市春木旭町9-13
📍 南海本線「春木駅」徒歩3分
🕒 11:00~15:00 (LO14:00)、18:00~21:30 (LO20:00、火~金曜・祝日)、18:00~22:00 (LO20:30、土・日曜・祝前日)
📅 月・火曜 🕒 2台

MAP



新鮮な
白身を彩り、
サクサクふわふわ
フリッター



ハーブの香りと白身の
柔らかな風合いがクセになる
黒鯛のハーブフリット560円

07 ビストロオゼミニョン

びすとろおぜみにょん

居酒屋感覚でフレンチとお酒を楽しめるこの店では、「黒鯛のハーブフリット」が登場。臭みのない新鮮で柔らかな白身を、スパイスとハーブを効かせた衣で揚げた絶品フリッターだ。外はサクサク中ふっくらと軽やかな美味しさで、いくつでも食べられそう。さっぱりと塩、レモンでいただくのはもちろん、爽やかな酸味の特製タルタルがおすすめ。キリッと冷えた白ワインと一緒に、ぜひ一度試してみてください。

☎072-479-8155

▲岸和田市下松町1-15-3
ステイブルコート103
📍 JR阪和線「下松駅」徒歩4分
🕒 17:00~LO24:00
📅 火曜、第1・第3水曜
🕒 3台

MAP



泉州の
こだわり野菜と米、
とれたて黒鯛を満喫



06 旬彩食堂三粒に種

しゅんさいしょくどうさんつぶにたね

旬の泉州野菜を使った多彩な料理と、小粒で甘い青米ご飯を味わえる「三種御膳」。11月の選べるメイン三品として、特製の和風ポテトサラダを魚で巻いて照り焼きにした人気メニューで黒鯛を使った「地元黒鯛でポテサラまいたん」を用意するほか、定番の蓮根饅頭には甘辛く炊いた黒鯛とおおさ海苔を使用。スパイシーなふわふわポテサラとプリプリの黒鯛の身の組み合わせは一度食べたら病みつきに。

☎072-425-2984

▲岸和田市山直中町511-1
📍 岸和田泉ICより車で2分
🕒 11:00~15:00 (LO 14:00)、17:00~22:00 (夜は要予約)
📅 日曜 🕒 14台

MAP



三種御膳1,925円からメインの
地元の黒鯛でポテサラまいたん

ABOUT KURODAI

黒鯛ってどんな魚?

「チヌ」の別名で知られる黒鯛は、スズキ目タイ科の海水魚。古くから大阪湾でよく獲れ、岸和田では身近な魚です。秋から初春にかけて脂がのり、最もおいしくなります。

安くておいしくて地球にやさしい!

そんな黒鯛ですが、臭みが強いというイメージから需要が少なく、獲れすぎると廃棄されることも。食欲旺盛な魚なので、増えすぎると海の生態系に影響が出る可能性も。近年は大阪湾の水質が改善され、臭みのない上品な味わいの黒鯛が獲れるようになりました。安くておいしい黒鯛をたくさん食べて、豊かな大阪湾を守りましょう。

