

魚庭あこう体験フェア 2019 実施店一覧

開催期間
2019年
7/17~31
(水) (水)



夏に最も美味しい時期を迎える大阪湾の希少な「魚庭あこう」を、大阪府内5軒の名店で期間限定で楽しめます。

- 期間：令和元年7月17日（水）から7月31日（水）まで
- 主催：大阪産魚介類ブランド化研究会（大阪府、大阪府漁業協同組合連合会、大阪府立環境農林水産総合研究所）
- 協力：特定非営利活動法人 浪速魚菜の会
- 体験方法：各店のコース料理の中で、1品以上のあこうメニューが提供されます。
各店に事前にお電話にてご予約の上、お越しください。
- 各店でご賞味いただけるメニュー

1 西心齋橋ゆうの

大阪市中央区西心齋橋1丁目10-35
アルシュ11ビル1A（心齋橋駅徒歩3分）
Tel. 06-6281-3690

- 営業時間：17:00～23:00（L.O.21:00）
- 店休日：月曜日
- 席数：カウンター8席、テーブル8席

■ あこうを使ったコース：
おまかせコース 1人前13,800円
要予約（消費税・サービス料別）



あこうにゅうめん仕立て

※お造り盛合せにもあこうが含まれます。
※コースにはあこう以外のおもてなし（もん）を使った献立も含まれます。

2 法善寺浅草〔ほうぜんじあさくさ〕

大阪市中央区難波1-1-12
（御堂筋線なんば駅徒歩5分）
TEL. 06-6211-1649

- 営業時間：3～10月 17:00～22:00
11～2月 16:00～22:00（L.O.21:30）
- 店休日：第3日曜日
- 席数：座席6席×12、3席×3、カウンター8席
テーブル4席

■ あこうを使ったコース：
季節の会席 1人前8,000円
要予約（消費税別）



あこうのお造り

※コースにはあこう以外のおもてなし（もん）を使った献立も含まれます。



あこうの小鍋

3 弧柳 (こりゅう)

大阪市北区堂島1丁目5-1エスパス北新地23 1F
(北新地駅徒歩6分)

TEL.06-6347-5660

■営業時間：12:00～14:30 (お昼は4名から完全予約制)
18:00～23:30 (L.O.21:30)

■店休日：日曜日、祝日
■席数：カウンター12席

■あこうを使ったコース：

おまかせコース 1人前18,000円

要予約 (消費税・サービス料別)



あこうと富田林の丸茄子の梅煮

※お造り盛合せにもあこうが含まれます。
※コースにはあこう以外の大阪産(もん)を使った献立も含まれます。

4 味菜 (あじさい)

大阪市北区曾根崎新地1丁目5-4
岩伸スプレットビル1F
(北新地駅徒歩5分)

TEL.06-6346-1818

■営業時間：11:00～13:30
17:00～23:00

■店休日：日曜日、祝日
■席数：カウンター10席、座敷16席

■あこうを使ったコース：

“魚庭あこう”づくし 1人前12,000円

要予約 (消費税別)



前菜(大阪産(もん))
魚庭あこう朴葉味噌焼き
なわ野菜とあこうの海鮮造り
魚庭あこうの昆布船蒸し
魚庭あこうと毛馬胡瓜の酢の物
魚庭あこうの三種寿司
・昆布締、生姜添え
・炙り、梅肉添え
・わさび添え
あこう潮汁



(昆布船蒸し)

5 山海料理 仁志乃 (さんかいりょうりにしの)

堺市西区平岡町 282-1
(JR阪和線津久野駅徒歩10分)

TEL.072-271-0058

■営業時間：11:00～14:00
16:00～23:00 (L.O.21:00)

■店休日：水曜日
■席数：カウンター10席、
お部屋10席、16席、36席

■あこうを使ったコース：

魚庭あこうづくしコース 1人前10,000円

魚庭あこう鍋コース 1人前 8,000円

要予約 (消費税別) ※2名様から



あこうの
姿造り

【魚庭あこうづくしコース】
あこうと大阪産野菜の前菜
あこう姿造り
あこう姿蒸し
あこう煮付
あこうあら唐揚
あこう雑炊と馬場茄子糠漬け

【魚庭あこう鍋コース】
あこうと大阪産野菜の前菜
あこうお造り
あこう鍋
鍋雑炊と馬場茄子糠漬け

※L.O.:ラストオーダー/消費税:8%/サービス料:10% ※掲載情報は2019年7月3日現在のものです。

※天候状況、漁獲状況により内容が変更となる場合がございます。

【お問合せ先】

大阪府環境農林水産部水産課 Tel.06-6210-9612

大阪府漁業協同組合連合会ホームページ：<http://www.osakagyoren.or.jp/osakamon/nariwaakou.html>

※最新情報は、上記ホームページに掲載します。