

■ 産品自慢 —— Vol.11 愛媛県 伊方町

じゃこカツ

四国最西端にある日本一細長い半島「佐田岬半島」に位置する愛媛県伊方町は、平成17年4月1日に、旧三崎、瀬戸、伊方の3町が合併し誕生しました。瀬戸内海と宇和海に挟まれ、風光明媚で温暖なこの地は「耕して天に至る」と言われる段々畑にたわわに実る「温州みかん」や「清見タンゴール」、「デコポン」などの柑橘類、九州との間に広がる豊予海峡で水揚げされる「岬アジ・岬サバ」をはじめ新鮮な魚介類など、多くの自然の幸があふれています。

今回ご紹介する「じゃこカツ」は、愛媛の郷土料理である「じゃこ天」に伊方町の特産品として独自性を打ち出せないものかと考案された商品で、新鮮な魚をすり身にし、ニンジンや玉ネギなどの野菜を加え、独自の味付けを施したものに、パン粉をつけカツ風に揚げたものです。

魚のすり身をそのまま油で揚げる「じゃこ天」とは異なり、その食感は、まさに「カツ」。カラッと揚げた衣を一口かじると、プリプリとした食感とジュワッとあふれる魚と野菜のうまみが口の中に広がります。

「じゃこカツ」は、同町の「道の駅 きらら館」そばにある「伊方じゃこ店きらら店」で、揚げたての「じゃこカツ」を買うことができる他、5枚1パックにした冷凍の「じゃこカツ」も販売しており、家庭でも簡単に揚げられ、おかずの1品やビールのおつまみとして人



仕上げは一枚一枚手作業で行っています



じゃこカツ (冷凍 5枚入)
500円 (税込、容器・送料別)

気です。また、じゃこカツカレー、じゃこカツ丼などと工夫していただくことでより一層おいしく召し上がれます。魚嫌いのお子さまも、きっとおいしく食べてくれるはずです。

お問い合わせ先
株式会社クリエイト伊方
TEL 0894-38-2100
FAX 0894-38-2105