

香南 こうなん 版 かえら版



7月23日に夜須町の「道の駅やす」内にプレオープンした、アイスキャンディー店「マナマナ」。香南市のフルーツをふんだんに使った商品は、莓ケーキで有名な中土佐町の「風工房」などをプロデュースする、大原 一郎さんが関わっています。

「光が当たらなかったものに光を当てたい」と、規格外で商品にはならないが味は抜群の地域食材を使うことにこだわります。商品加工の先進地イタリアに学び、四国初の万能調理機を導入し、アイスづくりを行っています。

現在は12種類のアイスキャンディーですが、続々と新フレーバーが準備されているそうです。お店の一番人気は「土佐文旦いちご」。土佐文旦特有の苦みも楽しめるような味になっています。文旦だけでなく、プラム(す



(株)ヤ・シイ「道の駅やす」
mana・mana フードプロデューサー
大原 一郎さん

ももの酸っぱさなど、甘いだけでないものにしてきたいと大原さんは話されます。9月17日に店のブランドオープン控え、インターネット通販やランチも始める予定。ふるさと納税の記念品として取り寄せるのも良いですが、海の見えるステキな店内へ香南市特産フルーツが入ったアイスキャンディーを食べに来られませんか？



ボンカンいちごこと
プラム&パイン味です

(株)ヤ・シイ 道の駅やす

- C11 マナマナ アイスキャンディー 8本入り
- E8 マナマナ アイスキャンディー 12本入り

New カタログができました!

9月1日から使える、寄附金の記念品カタログが新しくなりました!香南市観光レディの「ミスマーメイド」もオススメの約180種類です



「夏の鮎が一番おいしい」と話す田淵さんは約40年前から物部川のきれいな伏流水で鮎の養殖を行っています。

冷凍鮎は「凍ったまま焼いて、塩をパラパラ、柚子かカボスをぎゅっとしぼったら最高に美味しい」とのこと。冷凍庫で3カ月保つのでゆっくり味わえます。10月からは子持ち鮎も始まりませす!ぜひ、お召し上がりください。

カネタ養鮎

- C16 生鮎詰合せ 1kg
- C17 冷凍鮎詰合せ 1kg
- C18 子持ち生鮎詰合せ 1kg
- C19 子持ち冷凍鮎詰合せ 1kg
- F9 冷凍鮎詰合せ 2kg
- F10 子持ち生鮎詰合せ 2kg
- F11 子持ち冷凍鮎詰合せ 2kg



田淵 光夫さん

高知の鮎は こじゃんちうまい!

50年続く割烹料理「すし正」は鮮度抜群の川魚を扱っています。天然鮎は物部川などから、約5人の釣り師が釣ってきます。届いた後は時間をゆくりかけて、うす塩での塩焼きがオススメ。一日干しは、生臭さを取る作り方をしているので、身がこんがりきつね色になると、骨ごと食べられるとのこと。「生臭くないので、川魚が苦手な人にこそ、食べてもらいたい」と近森さんは話されていました。



すし正 近森 秀夫さん
C23 天然鮎500g
E1 鮎一日干し(16枚入)

イベント情報

物部川フェスタ

9月25日(日)
9:30~15:00

香南市天然色劇場・物部川河川敷
物部川流域3市の合同開催で、川の恵みによって育まれた「食」をテーマにしたイベントです。今年は「体験」コーナーも加わりパワーアップ!川の風景とうまいものを楽しみましょう。

