

2014年1月27日

「おんせん県おおいたの味力(みりょく)食べちゃくれ！フェア」を実施します。

株式会社フェリーさんふらわあ(代表取締役社長:興村明仁)は、神戸/大分航路の船内にて「おんせん県おおいたの味力(みりょく)食べちゃくれ！フェア」を実施します。

大分県を応援するフェリーさんふらわあが、大分県の「食」の魅力を船内レストランにてご紹介します。大分県には、とり天、からあげ、だんご汁、りゅうきゅうなど、全国的にも有名な郷土料理だけでなく、かぼす、乾しいたけ、ひじきなど、自然の恵みがいっぱいの食材が豊富にあります。

「大分かぼす」を餌に混ぜて育てた「かぼすブリ」は天下逸品、また魚の身、胡麻をすり潰して醤油等で味付けした「ごまだしうどん」は、農山漁村の郷土料理百選に選定されております。こうした大分県の味力(みりょく)を船内レストランでご堪能いただいた後は、是非、大分県にお出かけになり、温泉に浸かりながら、本場の「食」をご満喫ください。

フェリーさんふらわあは大分県の「食」の魅力をPRを通じて、「日本一のおんせん県おおいた」を応援いたします。

実施概要

実施場所: 神戸/大分航路 さんふらわあごーんど / さんふらわあばーる 船内レストラン

実施期間: 2014年1月31日(金)～2014年3月2日(日)

《日替わりで登場するメニュー》 ※品切れの際はご了承ください。



かぼすブリ



りゅうきゅう



ごまだしうどん



冠地どり とり天



冠地どり とりめし



だんご汁



かぼす、味ーねぎ、吉四六漬



宇佐からあげ



ひじきめし



椎茸めし



本件に関するお問い合わせは以下までお願いいたします。

株式会社フェリーさんふらわあ 旅客営業部 営業企画室 室長 安藤 美和子

TEL:078-857-5470 FAX:078-857-5474 Email:miwako.ando@ferry-sunflower.co.jp

