

「日本の漁業の力になりたい」その想いで海鮮丼を作ったら 海と人に優しいご馳走が生まれました

漁業で初めて6次産業化を実現し、「日本の漁業を守る」

「豊かな海を未来の子どもたちへ残す」

強い意志で活動している坪内知佳さんとの出会いをきっかけに

少しでも日本の漁業の力になりたい。

そんな想いで素材を選んでいると、美味しくて
海にも人にもやさしいお魚が自然と集まりました。

海の恵みと人の温かい想いがたっぷり詰まっています。

食べると思わず笑顔になってしまう。

そんな海鮮丼をぜひお召し上がりください。



おしながき

※一例です。
その他のメニューもございます



本まぐろ丼

井のやで使う本まぐろ(黒まぐろ)は、
愛媛県宇和島で心を込めて大切に育てられた
天然モノを超える本まぐろ。人肌で溶けるほどの繊細な脂がのり、口に入れた瞬間から身がほどけるようにとろけ、上品な旨味が口いっぱいに広がります。たっぷり運動しているのです、その脂はスッキリとして後口がよく、
本まぐろ特有の力強い旨味も感じられます。



宇和島鯛めし

みかん鯛を使用。「宇和島鯛めし」は宇和島
鯛めし協同組合にて商標登録をとっており、
当店はその使用許諾を受けております。



船団丸 海鮮丼

「ファーストペンギン!」のモデルになった船団丸から、
厳選されたお魚を直送してお刺身にしました。
魚の種類はその時々水揚げされたものによりますので、
内容はその都度変わります。



「井のや」は新鮮で
美味しい海鮮丼を
ご提供いたします。



当店のご飯は酢飯ではありません。新鮮な魚をよりおいしく味わっていただくために、
炊き立ての白米でご提供いたします。お魚たちの鮮度には自信があります。
「海鮮丼は酢飯」と考える方も是非一度、温かいご飯で食べてみてください。



漁師直送便
井のや

<https://www.donnoya.jp>

福井市下馬3丁目1601 コッペ亭横に

近日グランドオープン

詳細は公式ホームページ・公式SNSにて
お知らせします

