



美味な食と、雄大な自然をENJOY!

北海道の ひだり上 るもい



るもいフェア期間限定品



北海道 留萌港直送 【たこ釜めしのるもい御膳】

たこ釜めし たこの酢の物 数の子オクラ
かまんぼう わらびのお浸し 味噌汁 香の物

..... 2,300円

留萌(るもい)は新鮮な魚介類が豊富で、栄養価の高い食事が楽しめます。
地元の旬な食材を活かした料理は、健康的な食生活を力強くサポートしてくれます。
日本海の荒海で獲れた新鮮で美味しいタコをご賞味ください。

ご注文から30分程お時間をいただきます

● タコ 豆知識 ●

タコは日本、メキシコ、イタリア、ギリシャ、スペインなど一部の国のみ食されています。
世界のタコの総漁獲量の約3分の2は日本人が消費しているようです。
タコの「頭」と思っている部分は「胴」で、「足」と思っている部分は「腕」です。
タコと言えば「タウリン」と言われるほど、豊富に含まれていて、
「タウリン」の主な効能は「高血圧改善/予防」「動脈硬化予防」「肝機能向上」「疲労回復」と言われています。

● 留萌(るもい)のタコ 豆知識 ●

本州以南では「マダコ」が一般的ですが、北海道では「ミズダコ」が多く獲れ、御膳のタコも「ミズダコ」です。
北海道のタコ類の水揚げは全国の50%以上を締め、留萌は道内2位の漁獲量です。

※価格は全て税込表示です ※写真はイメージです ※天候不順等により食材の変更や一部入荷しない場合がございます ご了承ください