

あき Diary

Dear all everyone (10)月号



安芸市役所
商工観光水産課
商工観光係

TEL : 0887-35-1011

FAX : 0887-35-8113

furusato-aki@city.aki.lg.jp

秋といえは「食欲の秋」。

10月8～9日に「高知東海岸グルメまつり」

という旬の脂がたっぷりのたたりカツオのたたき実演販売や
ご当地グルメの安芸釜あげちりめん丼などのグルメが集結する
イベントが開催されます。秋は新米や新芋を使った芋けんぴなど
旬の美味しいものがたくさんありますので、観光やお取り寄せなどで
安芸(秋)の味覚をお楽しみいただければ幸いです。



ふるさと納税担当
徳廣

「どれかに言いたい！」 じまんのこと

- 高知県産天然林薪 - 黒潮薪

この薪の生産は、「黒潮薪本舗」と「土佐備長炭一(いち)」の2社が連携・協働して行っています。安芸市に炭窯を構える土佐備長炭一は林福連携事業初の一般雇用成功事例として全国から注目される炭窯です。高品質の備長炭と薪を製造販売。薪割りや箱詰めの作業は生きづらさを抱える方々の仕事とすることで、働く場づくりをおこなっています。使うことが自然環境の維持や社会貢献にも繋がる素敵な一品です。ふるさと納税返礼品としても掲載中。



ふるさと、じん

今月の
おすすめ
返礼品



鰹の
たたき

販売者：山崎省吾さん

二つの旬を贅沢に味わう！
目利きが厳選!!安芸の老舗鮮魚店がお届け！
初鰹と戻り鰹のたたき定期便

安芸市の鮮魚店で最も古くから続く山崎鮮魚店。朝9時頃になるとその軒先からは、香ばしく焼き上げられた鰹の香りが商店街にひろがります。店主の山崎省吾さんが早朝から魚市場で仕入れた鰹を、薫焼きでしっかりと焼き上げ、出来上がったばかりの鰹のたたきは、まるでレアステーキをいただいているような肉質と旨味、薫焼きの香ばしい香りが後を引きまします。一年で二度楽しめる旬の味、高知だからこそ味わえる贅沢を、皆さまの食卓でもぜひお楽しみ下さい。



FURUSATOIPPIN 寄附金額 20,000円～

