



### カンパチのカルパッチョ

◎カンパチのみずみずしい食感を楽しむならこの料理。カンパチの新鮮さを証明するコリコリとした食感と野菜のシャキシャキ感が食欲をそそります。



### カンパチのびんた煮

◎カンパチのびんた(頭)をじっくり煮た一品。またびんた煮は、垂水市漁協ではカンパチを、牛根漁協ではブリを商品化し販売されるなど、お土産としても人気が高まっています。

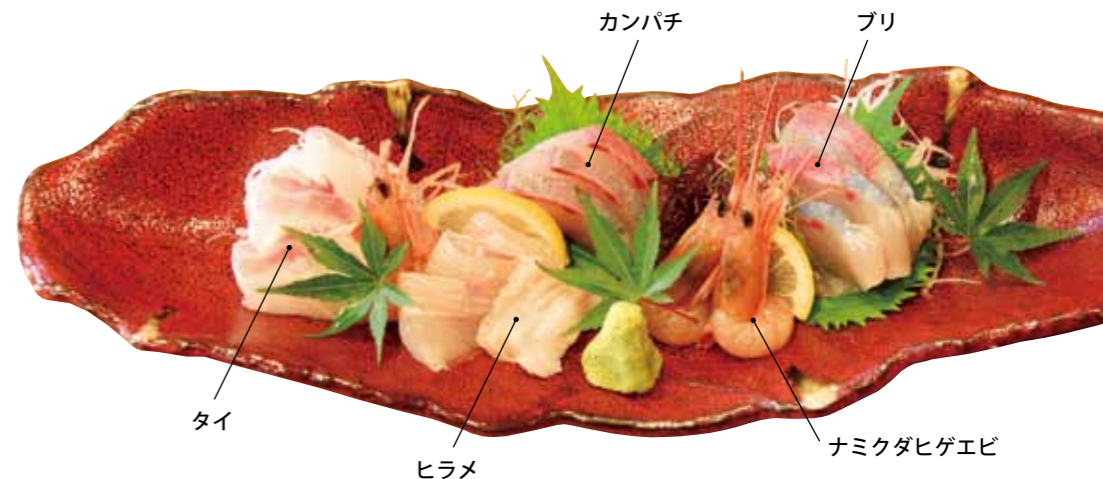
どどん  
持って来て!

垂水の豚肉と魚をさらに堪能

## みんなでワイワイ食べたくなる料理

### 垂水産水産物のお造り盛り合わせ

◎垂水市では養殖技術を活かした様々な魚種と伴に、希少価値の高いナミクダヒゲエビなど、新鮮な刺身を堪能することができます。



タイ

ヒラメ

ナミクダヒゲエビ



### 桜島美湯豚のとんかつ

◎豚肉の定番料理。一口食べると柔らかな食感と甘みのある肉汁があふれます。



ナミクダヒゲエビ

カンパチ

ひめ甘海老のかき揚げ

### 垂水産天ぷら盛り合わせ

◎和食の定番天ぷら。サクサクとした食感がたまりません。今回はカンパチと2種の海老を天ぷらにしました。



### 桜島美湯豚のローストサラダ

◎豊かな甘みのあるブランド豚肉・桜島美湯豚をローストして、野菜と合わせた一品。

作ってくれた人  
追立大地さん



港屋たるみず  
(宮田商店取締役)



### ぎょしゅたさい 魚種多彩海鮮丼

◎カンパチやタイ、ヒラメ、シマアジ、ナミクダヒゲエビを一度に楽しめる海鮮丼。

次にご紹介するのは、「垂産垂消(垂水で獲れた食材を垂水で味わう)」から見えてくる地元食材の魅力です。取材にご協力いただいたのは、今年4月に垂水市役所近くにオープンした「港屋たるみず」。「垂水市には、素晴らしい食材が多くあることに惚れ込み、この地での開店を決めました」という取締役の追立さん。垂水で育ったものを垂水でいただくことのできる「垂産垂消」をコンセプトに日々腕をふるい、後段ページで紹介する本市のPR事業にもご協力いただいています。

### 地元食材を 地元で味わう