

冬の一番の味覚

寒鰯のしゃぶしゃぶ、通称「ぶりしゃぶ」は、
京都・宮津が始めた創作・郷土料理です。
1978(昭和53)年11月、「ぶりしゃぶ」は、
ぶりが出世魚と呼ばれていることから
「出世鍋」という名前で誕生しました。
当時の宮津天橋立観光旅館協同組合
青年部のメンバーにより、
「松葉がに」と並ぶ、丹後の冬の味覚を代表する
「寒鰯」を食材に、かに料理のような
冬の名物料理を作ろうと考案されました。

丹後宮津天橋立の
ぶりしゃぶ
出世鍋

ぶりしゃぶ発祥の地

新鮮なぶりの薄造りをサッとお湯にくぐらせ、
ポン酢につけて、お召し上がりください。

宮津天橋立観光旅館協同組合

〒626-0041 京都府宮津市鶴賀無番地
TEL 0772-22-5550 FAX 0772-22-2300
<http://www.amanohashidate.or.jp/> (定休日:月曜・木曜)