



01 瀬戸内レモン香る
カルボナーラ風焼き鯛めし

愛媛の新鮮な鯛と地元の卵、瀬戸内レモンの爽やかな香りが織りなす新感覚。伝統的な鯛めしをクリーミーなカルボナーラ風にアレンジ。

新居浜市 マイントピア別子 レストランもりの風



02 洋風鯛めし アクアパッツァ仕立て

真鯛のヒュメ(出汁)で炊き上げたピラフに、鯛と魚介のうま味を詰め込んだ一皿。濃厚な鯛のうま味が凝縮された彩り豊かなアクアパッツァ仕立て。

新居浜市 オーベルジュゆらぎ



03 東予鯛めし グリーンカレーソース

真鯛のうま味をとりこめたグリーンカレーに、香ばしい真鯛のソテーを贅沢にのせた鯛めし。刺激的なカレーソースと上品な真鯛のハーモニー。

四国中央市 Riisa café



04 ライスピザ洋風焼き鯛めし
瀬戸内レモン添え

ピザ生地代わりにお米と卵で生地をアレンジ。トマトソースと2種のチーズを使い、グリルした真鯛に瀬戸内レモンを添えてオープンで焼き上げた一品。

四国中央市 Restaurant&Cafe Riina



05 アルバトロス製 洋風鯛めし

ムニエルで皮目を香ばしく焼き上げた鯛に、アンチョビとガーリックをのせ、旨味のあるオニオンソースと、爽やかでパンチの効いたサルサ風ソース仕上げ。

西条市 アルバトロス

1食1,000円(税込)で食べくらべ! 押し味まつり

私たちが
会場を
盛り上げます!!

東予 洋風
焼き鯛めし
Tōyō Yōfu
Yaki Taimeshi

イベントアンバサダー
たいぎ

2026

日時 10.31(土) 10:00~16:00

場所 イオンモール新居浜 平面C駐車場

※店舗提供の写真を利用しています。イベント提供時は盛り付け等写真とは異なります。※イベントの内容は予告なく中止・変更となる場合がございます。ご了承ください。



06 焼き真鯛の
ココナッツスープ添え鯛めし

スパイスを効かせて香ばしく焼き上げた真鯛に、あらで取った出汁とまろやかなココナッツミルク、レモングラス、香味野菜で風味を付けたスープを添えて。

西条市 うしろのしょうめんだ〜れ



07 石焼鯛めし

石焼の器を使った熱々の石焼鯛めし。特製のフイオンをかけ、ジュージュする音や沸騰する様子は、見ても食べても楽しい一品。

西条市 Caféダイニング 酒ダイニング つじ丸



08 焦がしバター醤油五代目鯛めし

厳選された県内食材を使用し、宇和島市のブランド真鯛「鯛一郎くん」を旨味とコクのある異醤油で、皮はパリッと、身はふっくらと丁寧に焼き上げた一品。

西条市 マルブン 小松本店



09 洋風新居浜鯛めし みかんソース

ひうち灘の真鯛、愛媛産のみかんジュースで炊いたお米、みかんソースなど、愛媛がいっぱい。甘酸っぱいソースの爽やかさが鯛の旨味に寄り添う一品。

新居浜市 若宮食堂



10 真鯛の焼きリゾット
洋風鯛めし仕立て

炒めた鯛のあらほぐし身と国産のリゾット米を、たっぷりの鯛のお出汁で煮込み、香ばしい真鯛のソテーとおこげが楽しめる焼きチーズリゾット。

新居浜市 レストラン ADAM & EVE



11 香ばし鯛の洋風鯛ごはん
~レモンジュレ添え~

鯛だしの旨みをきかせたピラフに、香ばしく焼き上げた鯛をのせた一品。爽やかなレモンジュレと一緒に食べると、さっぱりと楽しめる。

新居浜市 がすやのごはん



12 巻き鯛めし

鯛のあらでとったスープで炊いたバターライスを西条産の海苔で巻いた、巻き寿司のようなスタイルに、丹産産春菊とクリームの2種のソースを添えた一品。

新居浜市 欧風レストラン SHINOHARA



13 東予焼き鯛めし

愛媛のブランド鯛「鯛一郎くん」を香ばしく焼き上げライスをオン。鯛のうま味、季節野菜のソース、洋風ふりかけ、レモンを絞れば一皿で「4段階の味変」が楽しめる。

西条市 オレンジフェリー 船内レストラン



当日公開生放送! 13:00~16:00 井坂彰のサタライブ

松友杏樹

FM南海放送 91.7MHz 91.2MHz

井坂彰

Follow Me

イベントアンバサダーのInstagramはこちら

高岡奈々葉 @nanaha_mrt

たいぎ @kurokoge-taiki