

七〇一
三月

あづや

肝きもばんのかわばき

海の水が一番冷たくて

かわばきの

肝も最も

おいしいから

肝ものってきこ

美味くなからいちゃ



かわばきの昆布も

魚津じゃよく食べるわ

肝ばんに来た

かわばき

刺身で食べた

うんまいぞー



肝を
刺身に

乗けて

食べるか

醤油に

溶かしたるか

あんたやたら

どっちが好きかねー



フグの
仲間だから

淡白な目で

煮ても

焼いても

長いのやちや

魚津の食材の声を聞いて活かします。

ばい飯、げんげ、ぼたまいか...

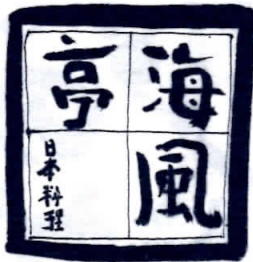
東京中板橋に、魚津の心を伝えたい。

北陸は、魚津で、創業100年。

五代目、美浪^{みなみ}呂^ら哉^やまで続く老舗。

魚津駅前でお待ちしております。

かいふう亭



〒913-0106 富山県魚津市親洲堂一丁目十三番地五号 TEL 076-833-3173

HOKURIKU, TOYAMA, UOZU, UOZU-YA, SINCE 2016 IN NAKATA

MARCH 2017