

※出荷状況により取り扱いがない日もございます。各店舗へご確認ください。
 ※ひけた鮓の出荷終了（10月末～1月初旬頃）に伴い、メニューを変更・終了いたします。

01 瀬戸内リゾート ベッセルおおち

Tel : 0879-26-1126

東かがわ市を代表するリゾートホテル。和食店「うましの」、洋食店「ケーブ」ともにひけた鮓を活用したメニューが登場し、地元こだわった料理を堪能できます。



04 TOIRO COFFEE

Tel : 070-3831-1016

住宅街にひっそりとありながら、連日多くの人たちでにぎわうカフェ。お店の魅力がギュッとつまんだ新メニュー『TOIRO 風ひけた鮓天丼』は2日前までの予約制です！



08 ワーサン亭

Tel : 0879-33-2800

ハマチ養殖発祥の地「安戸池」にあるハマチ料理中心の食堂。変わり種のブリカツなど、メニューも豊富です。



02 東かがわ料理店 魚源

Tel : 0879-26-9119

三本松駅近くに店舗を構える郷土料理店。新鮮なひけた鮓にこだわって作る料理の数々は、どれも丁寧に料理されていて、絶品です！



05 Portivia passo

Tel : 0879-25-1678

地元の旬が味わえる、アットホームなイタリア料理店。東かがわ市の老舗醤油店「かめびし屋」の豆麴を使った『ひけた鮓とレンコンのピッツァ』はこの時期の名物です！



09 アミーマンボス

Tel : 0879-33-7711

安戸池の畔にある人気ゲストハウス。宿泊客以外でも味わえる『ひけた鮓しゃぶコース』は3日前までの予約制です。



03 イタリア料理 La Fresca

Tel : 0879-49-1902

市内でもっとも予約が取れないお店。小高い丘の上に建ち、こだわりのアンティークに囲まれた店内はかくれ家的な雰囲気。本格イタリアアンシェフのひけた鮓料理を楽しんで！



06 まるきん寿司

Tel : 0879-25-4770

白鳥神社界隈の老舗寿司店。近くの沖でとれた新鮮な魚が味わえます。ひけた鮓の寿司をぜひご賞味あれ！



10 カフェ醬

Tel : 0879-23-8550 ※讃州井筒屋敷

商家を改装した観光施設『讃州井筒屋敷』内に併設されたカフェ。探算度外視でおいしい部位を贅沢に盛り付けた『ぶり漬け丼』が名物。



07 kuki

Tel : 0879-49-1686

アンティーク家具やドライフラワーで彩られた店内は、おしゃれで居心地の良い空間。期間中、大人気のプレートランチに、ひけた鮓を選べるようになりました！※毎日限定5食まで



11 讃岐家

Tel : 0879-33-3001

大きな生け簀が自慢の人気店。新鮮なハマチ(ブリ)料理と、定食についてくる『特大のわかめ汁』はこのお店の代名詞的メニュー。



12 びんびん亭

Tel : 090-8285-5988

東かがわ市から鳴門市に入っすぐの海鮮食堂。『ひけた鮓』を堪能できる刺身定食がオススメ。ひけた鮓を購入することもできます。



13 瀬戸内海鮮料理 海おやじ

Tel : 087-823-5519

四国の玄関、高松駅前の一等地で『引田漁港の海鮮』を存分に味わえる人気店。



メニューや詳細情報は
こちらから CHECK !



東かがわ市観光協会 HP
<https://higashikagawa.net/>

BUY

安戸池ワーサン 活けひけた鮓直売会

安戸池で行われる、年末の風物詩イベント。活けひけた鮓の「1本売り」と「片身」での販売を行い、毎年多くの人で賑わっています。

日時：令和5年12月28～31日 / 営業時間：8:00～16:00 /
 Tel : 0879-33-2800 (株式会社ソルトレイクひけた)

マルナカ白鳥店

新鮮市場きむら白鳥店

マルヨシセンター全店 (グランデリーズ、県外店も含む)

ゆめタウン 高松店・丸亀店・三豊店

イオン高松店・高松東店・綾川店・坂出店

※出荷状況により、入荷のない日もございます。
 ※ひけた鮓の出荷は10月末～1月初旬頃までです。



東かがわ市

ABOUT

ハマチ養殖発祥の地
香川県東かがわ市引田で生まれたプレミアム鰯ブランド

最大の特徴は、一般的ないけすに比べて10倍もの広さをもつ、
独自の「大いけす」を使うこと。

より天然の環境に近い、ゆったりとしたいけすで育った鰯は、
健康的で身がプリプリです。

引田沖の大きな「寒暖差」で育つことも特徴のひとつ。

夏に大きく育った鰯は、冬の急激な水温の低下とともに絶妙な脂ののりをみせ、
さらにおいしさが増すのです。

飼料の質や与え方にも工夫を凝らし、最高の状態を迎えた「ひけた鰯」はまさに絶品！

この状態になって初めて出荷が開始され、

例年、10~12月という短い期間で販売は終了してしまいます。

これも気温が下がると味が落ちるための配慮。

出荷量は少ないですが、

その味と品質で多くのファンに愛されるまさにプレミアムな「ひけた鰯」なのです。

column01 鰯って？

成長するにつれて呼び名が変わる出世魚。呼び名には地域差があり、東かがわ市ではモジャコ
→ツバス→ハマチ→ブリと変化します。成長した鰯のうま味は格別。
ちなみに「ひけた鰯」となるのは体重が4キロ以上必要です。



ブリ



ハマチ



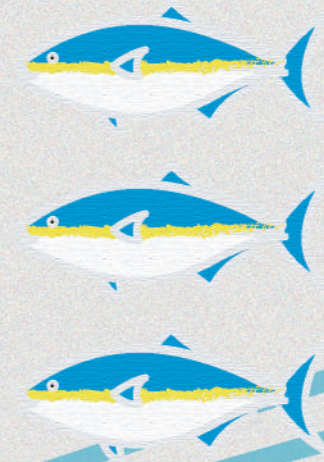
ツバス



モジャコ

ひけた鰯

MAP_2023



column02 東かがわ市引田って？

香川県東端のまち。かつて、北西風を遮る地形が「風待ちの港」と言われ栄えた。
この自然条件が、のちにハマチ養殖発祥の地として生かされることに。
現在もこの地域には豪商の建物が立ち並び、観光地となっている。