

瀬戸内国際芸術祭秋会期に合わせた 「ALL 多度津高校スペシャル海鮮定食」 いかがでしょうか!!

本校生徒たちが、瀬戸内国際芸術祭秋会期に合わせて、多度津町高見島に向けて発着する多度津フェリー乗り場横の海鮮料理店「海食処 笑門家」において「ALL 多度津高校スペシャル海鮮定食」をご披露します。約 13 年かけて生徒たちが開発し、養殖してきた数々の歴代多度津高校オリジナルブランド魚等をその特徴を生かした海鮮料理にしてご披露します。数に限りがありますが、ぜひ一度ご賞味ください。

- 1 日 時 令和7年10月31日(金曜日 11:00~14:00)
令和7年11月1日(土曜日 11:00~14:00)
- 2 会 場 「海食処 笑門家」
多度津町東浜 7-11 (0877-32-1331)
- 3 料理に利用する本校オリジナルブランド魚等
 - ①オリジナルブランド魚第1弾(平成25年開発)「DCJ サーモン」
アマゴを人工的に海水馴致して作り出した希少種の幻の高級魚「サツキマス」
 - ②オリジナルブランド魚第3弾(令和3年開発)「瀬戸のキラメキ」
世界で初めて完全養殖に成功した7世代目の「サヨリ」
 - ③オリジナルブランド魚第4弾(令和5年開発)「健康キノコ真鯛」
ブナシメジの使用済み菌床を餌に活用して育てたSDGsな「マダイ」
 - ④オリジナルブランド魚第5弾(令和7年開発)「讃岐うどんウニ」
香川が誇る「讃岐うどん」を餌として与えて育てた「ムラサキムラサキ」
 - ⑤陸上養殖ハイブリットアワビ(長崎県漁業公社産)
南方系の「メガイアワビ」と北方系の「エゾアワビ」のハイブリット

4 その他

両日ともに限定 25 食ご提供します。無くなり次第終了とさせていただきます。



今回提供する本校オリジナルブランド魚等 5 種