

小城・清水の鯉は脂の乗りが一番良いこの時期が最高に美味しいんです！

今年も来ました、この季節！

第3回

小城清水

# 寒鯉まつり

しっかり脂の乗った  
寒鯉の刺身

ぷりっぷりに身が締まった  
寒鯉の洗い

名物！  
鯉こくであつたまろ！

新名物！  
鯉こくフリーズドライ  
好評発売中！



**期間：2018年2月1日(木)～28日(水)**

**実施店舗：滝見屋・清水屋・清竜・鯉御殿・鯉しげ・白滝 (清水鯉料理振興会)**

**期間限定！スペシャルメニューも登場！**

寒鯉の刺身



実施店舗で振舞います！

鯉ナゲット



清水屋

鯉のユッケ



鯉御殿・白滝

鯉の白子刺し



鯉しげ

鯉のあんかけ



鯉しげ

今が最高においしい、清水各店のオリジナルメニューを食べよう！

■お問い合わせ / 清水鯉料理振興会：江里口(090-9585-9222)

小城 清水

検索