



四〇〇年の歴史持つ小豆島の醤油で
炊き上げた佃煮は味の深みが違う!!

小豆島 佃煮のふるさと『京宝亭』

400年の伝統ある小豆島の醤油。そのお醤油蔵が並ぶ郷の郷(ひしおのさと)の中心地にある京宝亭では美味しい醤油に引き寄せられた昆布や小魚、青のりが各地から集まり醤油色に染まる。ご飯によく合う豊富な種類の佃煮をお土産に選びながらノスタルジックな雰囲気店内で一息。お手頃価格から美味しい高級佃煮のあり♪お義母様にも喜ばれそう。【人気商品ベスト3】
子持ちきくらげ 525円/角切り昆布 580円/ちりめん山椒 580円など。



▲旅から帰った夜はささっと佃煮茶漬にしよう。朝だけじゃない!! 夜食にも♪



▲佃煮の他に島内のお土産も豊富!! 試食あり



▲【新発売】佃煮アイス クリーム!! 濃厚なお味



▲二十四の瞳映画村への途中に発見♪

所 香川県小豆郡小豆島町苗羽甲2211-28

交 土庄港から 車で約30分。436号線を坂手港方面へ。馬木の交差点を右折し、約3分。<坂手港から>車で約5分。436号線方面へ向かう左側にあり。P無料

●昆布にはビタミンや鉄分、ヨウ素などの美肌作りに必要なミネラルが豊富とか <http://www.kyohotei.co.jp>

☎0879・82・1441(地方発送も可)

「じゃらん」を見たと言