

秋から
冬が旬

11月27日^土～12月30日^木

つなぎ
カマス

実は高級魚！脂の乗
った秋冬のカマスを
食べつくそう！



フェア

不知火海つなぎのカマス

京料亭お墨付きの津奈木産カマス。臭みがなく、水分が多いため焼くとふわっとした食感に。この時期は特に脂が乗るため上品な味を楽しめます。



末広屋

焼きカマス・カマスフライの ちらし寿司 1000円

営業時間/11時半～13時半、17時半～22時半
定休日/火曜 TEL/0966-78-3999



かねやまうどん

カマスの塩焼き定食 1000円 カマスの塩焼き単品 650円

営業時間/11時～14時半、17時～21時半
定休日/第2火曜 TEL/0966-78-2893



かんなり

カマス定食（天ぷらorフライ） 1600円

営業時間/11時～13時半、17時～21時半
定休日/水曜、日曜昼 TEL/0966-78-4493



つなぎ温泉四季彩

四季彩カマス定食 1400円

営業時間/11時半～14時半、16時半～19時
定休日/第1水曜
TEL/0966-78-4126



とれびあん

カマスのバジルソース焼き定食 1080円

営業時間/11時～17時 定休日/火曜
TEL/0966-78-3910



水光社津奈木店

下処理済冷凍赤カマス（2匹） 518円

営業時間/9時半～21時 定休日/なし
TEL/0966-61-2070



つなぎ百貨堂

漁師の季節茶漬け 540円

営業時間/9時～18時 定休日/第1水曜
TEL/0966-78-2000

すっきりとした
飲み心地は旬の
カマスにぴったり！



地物のカマスには
地元の日本酒を

亀萬酒造
特別本醸造

店舗情報やアクセス
はこちら>>



つなぎ食の振興協議会

（津奈木町商工会内）TEL:0966-78-3580

※料理などの詳細は各店舗にお問い合わせください。
※新型コロナウイルス対策にご協力お願いいたします。
※なくなり次第終了する場合があります。