



vol.1



関西で日本料理人として修行し、地元愛媛八幡浜に帰り日本料理店「吉左右(きっそう)」を開店。旨いものを造り続ける。愛媛の鯛を使用した、地元日本料理店「吉左右」の店主。手造りの鯛めしの味が自慢、炙った鯛で丁寧にとった出汁と、国産鰹と道南産昆布出汁、他厳選した食材を合わせました。炙った鯛の切り身入りです。炊飯器で炊くだけで本格的な日本料理の味をお楽しみいただけます。

旨いものを生み出す達人

廉田 勝夫

Kadota Katsuo

詳しくはこちら



日本料理 吉左右

〒796-0201

愛媛県八幡浜市保内町川之石1-56-3

TFL 0894-36-0988