

◆丸亀とっと教室◆

丸亀名物 骨付鳥！こだわりの味をご賞味あれ！
丸亀が誇る食文化のあんな話こんな話

当ホームページでは、「丸亀とっとの会」会員店をご紹介しています。詳細情報はお店の都合で変更することがございますので、お出かけ前にご確認ください。

お店には

- ① お店で食べる
- ② お持ち帰り専門
- ③ お店で食べられて、お持ち帰りもできる

三つのスタイルがあります。

お店でワイワイ仲間と味わうもよし。
おうちでゆっくり家族と楽しむもよし。
食べに行ったお店の味をお持ち帰りして、
家族にプレゼントするもよし。

いつでもどこでもお好きなスタイルで美味しい骨付鳥をお楽しみください。

お持ち帰りの場合は、焼き上がりまでに約20分かかりますので、事前にご予約されることをおすすめします。
お店の方にご相談くださいね。

丸亀名物
味ケツコ♡



「丸亀とっとの会」とは？

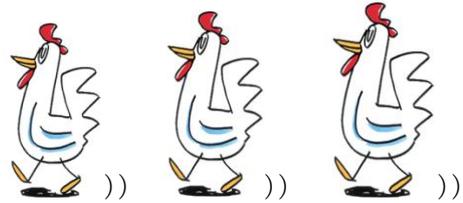
丸亀特有の食文化である骨付鳥をこよなく愛し、PR活動に取り組む骨付鳥応援団です。商工会議所青年部、JC、骨付鳥店など業種の枠を超えたメンバー（約100名）が、骨付鳥を通じて多くの人達に丸亀へお越しいただき、まち全体が盛り上がるよう活動しています。



「とっと」って何のこと？

とっと=鶏(とり)のこと

丸亀の方言で、「とり」を指す幼児語です。
例えば、小さなこどもに話しかけるときに
「ほら、とっとが来たよ」
などと使います。



(注) こんな行列は見かけませんが・・・

10月10日は「丸亀とっとの日」？

毎年10月10日は「丸亀とっとの日」です。
酉(とり)年の2005年10月10日に、語呂合わせから
10月10日=丸亀“とっと”の日とし、骨付鳥のPRを行っています。
10の並びでジュージュー(骨付鳥を焼く美味しそうな音)という意味も
込められているとか!?

「骨付鳥」ってどんな食べ物？

骨付鳥とは、鶏のもも肉を丸ごと一本焼き上げた丸亀発祥のご当地グルメです。

戦後間もないころ、とある一軒の居酒屋で誕生したメニューが、今では老若男女問わず愛される地元一押しの名物になりました。



丸亀に来たら
絶対コレ!



本場丸亀で骨付鳥を制す三つの心得

一. 手づかみで豪快に

鶏の骨付もも肉を一本丸ごと焼き上げた骨付鳥。
外はパリッ、中はジューシーな旨味を堪能するには、
かぶりつくのがいちばん！骨の髄まで味わおう。
ご婦人方も恥ずかしがらず大胆に！
ガツンといこう！



一. 親子で攻めろ

お店のメニューには、親・若と書かれているところが多い。
親はおやどり、若はわかどりの意。

親は、しっかりとした歯ごたえが特徴で、通好みの逸品。
噛むほどに広がる濃厚な味わいがクセになります。
一方、若は噛むとじわっと旨味が広がる肉質のやわらかさが特徴。
食べやすいため、お子さんや女性に人気あり。

同じ骨付鳥でも美味しさは別物。ぜひ両方味わって！

一. 脇役を忘れるな

スパイシーな骨付鳥に、欠かせられないのが生キャベツとおむすび。
香ばしい香りと音とともに運ばれてくる骨付鳥のお皿には、
肉の旨味が溶け込んだ油が同居。
これをちょっと生キャベツやおむすびにつけながら食べるのが、本場丸亀流！

はじめは“食べきれるかな？”と想着いても、
いつのまにか1本完食しているのが骨付鳥。
そのヒミツは名脇役にあり！？



これがわかれば「丸亀とつと」通！？

◆とつとが笑う

＝大げさすぎる ないことをあるようにいう

ケンちゃん 「俺んこの池には潮吹く魚が泳いどんヤァー」

ハマちゃん 「そんなんいうたら、とつとが笑うワァー」

◆足食わんか（足行くか）

＝骨付鳥を食べに行きませんか

ケンちゃん 「今晚一杯やらんカァー。何にするカァー」

ハマちゃん 「ほんだら、足食いに行かんカァー」



送迎は「とつとタクシー」におまかせ！

名店揃いの骨付鳥店へ送迎します！

骨付鳥にぴったりなのが、ビール！

すっきりとした喉越しで、

とりの旨味をグイグイ後押しします。

でも、美味しく食べるには“飲んだら乗るな！”

「とつとタクシー」におまかせください！



丸亀タクシー組合 Tel (0877)

(株)ブリュータクシー	24-4848	丸亀交通(有)	22-7643
岩崎タクシー(有)	23-8181	琴参タクシー(株)	22-5555
(有)西讃交通	22-3688	東讃交通(株)	22-1112
(有)ヨコイタクシー	22-7532		



丸亀に来たら骨付鳥！マップ片手にGO！

味自慢が集結！「骨付鳥マップ」

「骨付鳥マップ」には、市内約20店舗をご紹介します。

ご好評につき、2005年乙酉（きのととり）10月10日【丸亀とつとの日】に発行して以来、増刷を重ねています。

骨付鳥の注目度が高まるにつれて店舗数も増え、お持ち帰り専門店も登場しました。



↑裏面は「うどんマップ」！

“昼はうどん、夜は骨付鳥”をお楽しみください

マップは観光案内所（丸亀駅構内、丸亀城内）や丸亀市文化観光課等にございますので、ご利用ください。

絵になる旨さ！？お城まつりの人気者！

5月の「丸亀お城まつり」（丸亀お城まつり協賛会主催）では、参加型イベントとして“いかに美味しそうに きれいに食べられるか”を競う「全日本骨付鳥選手権」が行われ、会場を盛り上げています。

我こそは！という方はぜひご参加ください。

©丸亀市観光協会

(C)2010 TOURISM MARUGAME All rights reserved.