

琴葉東葉新聞

第101号
H27.7月

発行人→医療法人社団
すんとおる

沼津市高沢町6-1
TEL→055-922-8855
URL→<http://www.sunto-seikei.jp>

みなさん、こんにちは♪

雨が続き ジメジメした日が続いていますね。。。
梅雨が来たら、いきに暑くなりそうなので、体調管理をしっかりしましょう!!

さて今月は高橋PTのお話です。どうぞ~★

三島フードフェスティバル

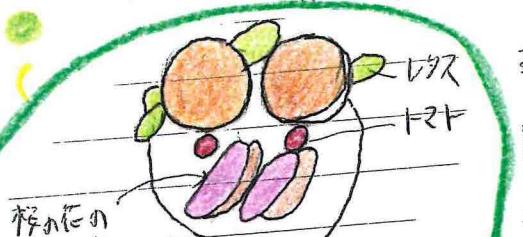
理療
高橋一郎

一昨年、三島フードフェスティバルの感想を書きました。まだ言ひ残したことがありましたが、昨年の感想でもう一度書かせて頂きます。それほどこのフェスティバルはすばらしいと思いますし、特に「みしまコロッケ」は全国的に評判になっています。

まず1日目は、白瀧公園・味匠市→商工会議所TMホール→樂寿園の菊まつりという順序で見て回りました。

その中で最も印象に残ったのは、お昼ご飯に食べた「三島うなぎ旗揚げ弁当」でした。普通のうなぎ屋さんでは2000円~3000円するのですが、1200円という安さで味わえ、得した気分でした。次は樂寿園の菊まつりです。たくさん種類の菊が咲いていました。紅色のモサージュとマッチして菊の花の黄色や桃色がとても映えていました。また、ハ坂の塔の建物にも菊が飾っており印象的でした。

2日目は三島大社で「全国コロッケフェスティバル」があるというので、一体どんな珍味のコロッケがあるのか期待しながら出かけました。大社に着くと、20種類ほどのコロッケの屋台が並んでおり、たくさんの観光客でにぎわっていました。そこで「食べて」と、その中で食べたのは、そばコロッケ(埼玉県北柿)カッピーコロッケ(埼玉県志木市)、焼きそばコロッケ(栃木県足利市)、長崎和牛コロッケ(長崎県長崎市)です。この中でカッピーコロッケがとても



カッピーコロッケ
カラス:高橋

珍味でした。桜の花の塩味とコロッケの油とか相まって、おいしかったです。またそばコロッケも日本そばをコロッケの中に敷きつめてあり、長崎和牛コロッケは和牛とクリーム

が混じり、せりいてくな味でした。

最後におすすめしたいのが、三島大社の鳥居に向かいにあるお店で名前は大社の社の「スイートクレジーサカス」です。三島の特産品があり、落ちついてお茶を飲めるスペースがあります。来年も行きたいです。