


# 10/28 ブランドフェアⅡ 試食・意見交換会 メニューリスト

|        |   |
|--------|---|
| 出展者名   | 旅館よこはま荘   |
| 住所     | 松前町字博多379   |
| TEL    | 0139-42-2040  |
| FAX    | 0139-42-3846  |
| e-mail | <a href="mailto:info@matsumaehan.com">_info@matsumaehan.com</a> |

|        |              |
|--------|--------------|
| 出展者名   | 上磯郡漁協 中の川支所  |
| 住所     | 知内町字中ノ川47-6  |
| TEL    | 01392-5-5627 |
| FAX    | 01392-5-6728 |
| e-mail |              |

|        |                        |
|--------|------------------------|
| 出展者名   | 浜の母さん料理コンテスト<br>福島吉岡漁協 |
| 住所     | 福島町字館崎1                |
| TEL    | 0139-48-5311           |
| FAX    |                        |
| e-mail |                        |

| 試食メニュー   |
|--|
| 旅館よこはま荘 特製松前漬  |
|  |
|  |
|  |
| 出展者説明  |
| 手切りにこだわった松前産スルメと、松前小島産の良質の昆布に、調味料にもこだわった自家製のタレに、ニンジン・ショウガ・唐辛子を絡めた、シンプルで飽きの来ないサラダのようなあっさり感覚が特徴の松前漬です。 |
|                    |

| 試食メニュー  |
|---|
| マコガレイ刺身   |
|   |
|   |
|   |
| 出展者説明   |
| マコガレイは大分県の別名「城下カレイ」と呼ばれる高級魚としても有名。津軽海峡は親潮と津軽暖流が交わる海域で、その影響により栄養が豊富な海水と冬期間も低層水がそれほど冷やされず一定の海水温が、マコガレイの生息に適しており、知内・木古内町を中心に漁獲されています。津軽海峡で育ったマコガレイは、身が肉厚で歯ごたえがよく、ぷりぷり感はヒラメよりも強いと言われるほどです。ブランド化に向けて、20センチ以下は放流し商品価値を高めています。 |
|   |

| 試食メニュー   |
|--|
| 黒米イカ好っ子  |
|  |
|  |
|  |
| 出展者説明  |
| 浜の母さん料理コンテストは、地元水産物の地産地消や食育を進めようとの目的で実施しているものです。<br>※スルメ生産日本一の福島町産のイカと地元黒米を合わせたイカめしです。(画像右端が黒米イカ好っ子) |
|                  |


# 10/28 ブランドフェアⅡ 試食・意見交換会 メニューリスト

|        |              |
|--------|--------------|
| 出展者名   | 福島町水産物加工(協)  |
| 住所     | 福島町字福島143-1  |
| TEL    | 0139-47-4072 |
| FAX    | 0139-47-2910 |
| e-mail |              |

|        |              |
|--------|--------------|
| 出展者名   | 木古内町         |
| 住所     | 木古内町字本町218   |
| TEL    | 01392-2-3131 |
| FAX    | 01392-2-3622 |
| e-mail |              |

|        |              |
|--------|--------------|
| 出展者名   | ヤママル成澤水産     |
| 住所     | 木古内町字大平26    |
| TEL    | 01392-2-2959 |
| FAX    | 01392-2-4928 |
| e-mail |              |

| 試食メニュー   |
|--|
| イカす海峽すめ  |
|  |
|  |
|  |
| 出展者説明  |
| <p>全国一のスルメ生産量を誇る福島町で朝獲れた新鮮な生イカのみを使った、プレミアムスルメです。肉厚で旨みが凝縮されているのが特徴です。</p>           |
|  |

| 試食メニュー   |
|--|
| 牛肉ホタテ弁当(豊平館プロデュース)   |
|  |
|  |
|  |
| 出展者説明  |
| <p>北海道物産展で人気弁当を実演販売する豊平館(札幌市)が木古内産のはこだて和牛とホタテを使ってご当地弁当をプロデュースします。<br/>牛肉の売りづらい部位の活用、調理のしやすさを念頭に「はこだて和牛一口煮込みハンバーグ」+「木古内産ホタテの冷製カレー風味」を使った弁当をお披露目します。<br/>※画像は豊平館の「北海道ステーキ弁当」</p> |
|   |

| 試食メニュー  |
|---|
| ほたて飯  |
|   |
|   |
|   |
| 出展者説明   |
| <p>木古内産のホタテ、しいたけ、みそぎの舞を使用したご当地弁当です。<br/>活ホタテを使い、身を丁寧にほぐし、自家製の特製タレで煮込みました。ご飯もふっくらんこを使用し、独自のタレで炊いており、一手間かけた優しい味が特徴です。</p> |
|                                     |