



広報 Nakadomari PR Magazine

なかどまり

10月

OCT 2019 No.175

新・ご当地グルメ

「中泊メバルちゃんこ鍋」準備着々



宝富士関と阿武咲関の2人の現役幕内力士の出身地であることから、“相撲の町”にちなんだ新・ご当地グルメ「中泊メバルちゃんこ鍋(メバちゃん鍋)」の準備が着々と進んでいます。9月18日(水)には、日本海漁火センターで試食会が行われました。「マス席」をイメージしたマスに、相撲にまつわるキーワードに関連した9品の鍋の具材が入れられ、土俵を模した土台にのせられています。鍋のスープはメバル醤油(くつろぎダイニング哲。)、トマト味噌(ピュアレストラソ)、しじみ塩(しじみ亭奈良屋)の3種類で、提供店舗で味が異なります。メニュー開発を指導するヒロ中田さん(じゃらんサーチセンター・エグゼクティブプロデューサー)は試食を終えて、「9割方仕上がっている。細かな調整を加えてより完成度を高めていきたい」と期待を込めました。大相撲11月場所初日の11月10日(日)にデビュー予定。11月から3月までの冬期限定メニューとなっています。