

夏にしか食べることができない

冷たいトマ鮮ラーメン!?

皆様からの「夏に冷たいトマ鮮ラーメンを食べたい」とのご要望にお応えして、7月7日(木)に「中泊トマト冷やしつけ麺」(愛称・トマト冷麺)がデビューしました。

トマト冷麺は、中泊産トマトを使ったスペイン発祥の冷製トマトスープ「ガスパチヨ」にオリジナル麺をつけて食べる「冷やしつけ麺」です。また、青森県民に馴染み深い「ざる中華」に敬意を表し、洋風ざるスタイルで提供されます。トッピングは、中泊産のメバルやイカのソテー、ブロッコリーなど全部で7種類あり、味変調味料として粒マスタードもあります。また、スープにはタバスコがきいていて、パンチのある何回でも食べたくなる味となっています。

町長は「夏にはトマト冷麺、冬にはトマ鮮ラーメンと一年中、中泊ならではのグルメを楽しんでほしい」と話しました。

●価格

950円(税込み)

●販売期間

毎年 7月1日～9月30日を予定
(今年は7月7日～9月30日)

●販売店舗

- ・くつろぎダイニング哲。
- ・ピュアレ스토랑
- ・しじみ亭奈良屋
- ・レストラン竜泊



メバルの旬を楽しむ

メバル旬フェスタ2022開催

メバルの刺し網漁が始まり、小泊漁港が活気づく季節に合わせ、6月3日(金)から6月30日(木)までの約1か月間、「なかどまりメバル旬フェスタ2022」が道の駅こどもり「ポントマリ」を中心に開催されました。

この期間中は、ポントマリではメバルの3枚おろしや割引券がもらえるゲームが行われたり、平日限定のメバル4種すしざんまいや日曜日限定の中泊メバカツドッグなどのメバルグルメが提供されたりしました。

また、中泊メバルの刺身と煮付け膳の提供店舗である「レストラン竜泊」「おさかな海岸」「はくちょう亭奈良屋」「くつろぎダイニング哲。」「ピュアレ스토랑」では、メバル膳が200円引きの1,600円(税込)で期間中提供され、多くの方が提供店舗を訪れ、この時期にしか食べることのできない旬の脂のりのいいメバルを堪能しました。

