



# 中泊メバル膳

の刺身と煮付け

おかげさまで

デビュー

10周年

2019年4月にリニューアルした「中泊メバルの刺身と煮付け膳」。メバルの姿盛り刺身、煮付け、潮汁にイカソーメンとエゴ海苔ようかん、香の物のセットで中泊産のご飯を頂く。価格は2,400円(税込)

## メバル膳の提供店

「中泊メバル膳」が食べられるのは5店!!

レストラン竜泊(道の駅こどもり内)  
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。【要予約】  
ピュアレ스토랑 【要予約】

※数に限りがあるため、醤油味／味噌味のご希望に添えない場合がございます。  
あらかじめご了承ください。

## の幸を使った 道陣に向けて発表

煮付け膳」の10周年記念商品である「漁師の露記者発表会をそれぞれした。



中泊さかなプロダクツ協議会

## 漁師の サザエカレー

1食入り定価980円(税込)  
町特産物直売所ピュアや道の駅こどもり、県観光物産館アスパムや青森空港内で7月6日から販売中。

同協議会の橋本会長は「サザエの肝の味わいが楽しめるよう調整を工夫した。是非手に取って味わってもらえれば」と話している。



同協議会の橋本美保子会長(左から2番目)と長内エツ子副会長(左から3番目)





同協議会の中畑哲也会長(右端)とヒロ中田さん(左端)

水揚げ量日本一を誇る中泊町のメバルで地域を盛り上げようと中泊メバル料理推進協議会が開発した新・ご当地グルメ「中泊メバルの刺身と煮付け膳」が2015年7月のデビューから10周年を迎えたことを記念して、7月4日(金)、記念報告会が開かれました。

10年間で食されたメバル膳の数はなんと11万9,286食に達しました!!

同協議会でメバル膳をプロデュースした(株)リクルートじゃらんリサーチセンター客員研究員のヒロ中田さんによると「これまでの売上や原材料費、連れ消費(メバル膳を食べた方の同行者による消費)や関連消費(メバル膳以外に購入した町の商品の購入費)などを基に試算した経済効果は7億958万6,400円に上る。さらに10年間のメディア出演回数は564回にも及び、1週間に1回はメバル膳が紹介されていたことになる。これは本当にすごいこと。」だと語りました。

また「新ご当地グルメは10周年で1人前、20周年を超えると本物になる。真ご当地グルメを目指して、次の10年を頑張ってもらいたい。」と激励しました。

## 小泊が誇る海 2つの商品が 報

「中泊メバルの刺身と煮付け膳」と、町の新たなサザエカレー」完成披露7月4日(金)に行いまし

中泊さかなプロダクツ協議会は、小泊産を中心に県内で採れたサザエを使ったカレーを北海道函館市のレストラン「五島軒」と共同開発し、7月4日(金)、完成を記念した記者発表会を開きました。

完成したカレーは「漁師のサザエカレー」の名称で、土産品として多くの方に手にとってもらえるようレトルトで販売します。



同協議会が開発した「漁師のサザエカレー」 右：調理後の写真、左：パッケージ