



相撲めし「中泊メバルちゃんこ鍋」完成

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、“相撲のまち”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)」が完成し、11月8日(金)に総合文化センター「バルナス」で披露会が行われました。「マス席」をイメージしたマスに、相撲の番付に見立てた9品の鍋の具材が入られ、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しょう油(くつつるぎダイニング哲)、トマト味噌(ピュアレストラン)、シジミ塩(しじみ亭奈良屋)の3種類で、提供店舗で味が別れています。「くつつるぎダイニング哲」では、中里地域のお米を使ったメバちゃん鍋専用スペシャル日本酒も用意されています。メバちゃん鍋は、11月から3月までの冬季限定メニューとなっています。

【まちの話題】

十三湖ファームが米提供の協定
中泊観光ビジョン策定へ

【お知らせ】

認定こども園新規入所児童募集
もみじ団地入居者募集
令和元年度上期中泊町財政状況