

函館で地ブリを。~ブリリアントな海の未来へ~

函館ブリフェス

2022. 10/1 (土) ~ 10/31 (月)

プリフェス参加飲食店を回ってスタンプを貯めよう!

100名様に豪華景品プレゼント!



詳しくはコチラ!

S賞 炭火割烹 菊川

A賞 和×燻製 輝なり

B賞 朝市ゆめ五聚富

道南エリア **40** 店舗の飲食店で「函館ブリたれカツ」をはじめとしたプリメニューを一堂に販売!!
目撃せ全店コンプリート!!

本町・五稜郭エリア
函館駅前・大門エリア

その他函館市内エリア
函館近郊エリア

※表示は全て税込価格です。



- | | | | |
|---|---|--|--|
| <p>炭火割烹 菊川
五稜郭町 32-19 久米センタービル1F
☎ 0138-55-1001
月~木 17:30~0:30
金・土 17:30~1:30</p> <p>玄米パフのブリカツカレー 800円</p> | <p>和×燻製 輝なり
本町 21-5
☎ 0138-84-5157
18:00~23:30</p> <p>大葉香る 函館ブリたれカツ 800円</p> | <p>朝市ゆめ五聚富
若松町 11-16
☎ 0138-76-6004
8:00~20:00</p> <p>ブリカツ なすポロネーゼソース 750円
他1品</p> | <p>のんちゃん食堂 希々屋
若松町 26-1
☎ 0138-84-8104
11:00~04:00
17:00~21:00 (火~金のみ)</p> <p>希々屋のブリカツ特製マスタードソース
or さっぱりゆずこしょうマヨ (定食 850円) 650円
他3品</p> |
| <p>魚まさ風 函館ブリたれカツ 580円</p> | <p>中華料理 壹龍火
石川町 52-196 ソラーナ1F
☎ 0138-76-7962
11:30~14:30
17:00~20:30</p> <p>秋野菜とブリカツのあんかけ焼きそば 1,100円
他1品</p> | <p>SAPPORO SOUPCURRY BEGIRAMA
松風町 10-2 A-GATEHOTEL1F
☎ 0138-76-9923
11:30~15:30
17:00~21:30</p> <p>鶏肉つくねとブリカツの和風柚子スープカレー 1,520円</p> | <p>五島軒本店 レストラン雷河亭
末広町 4-5
☎ 0138-23-1106
11:30~15:00
17:00~20:30</p> <p>ブリカツカレー 1,760円</p> |
| <p>地元家 函館本店
本町 5-16
☎ 0138-55-1777
17:30~24:00</p> <p>函館産ブリのカツツ
~日高産布のヴィネグレット~ 880円</p> | <p>BISTRO HAKU
本町 1-7-18
☎ 0138-53-8486
11:00~15:00
18:00~23:00</p> <p>ブリカツバケットサンド 980円
他1品</p> | <p>石窯ピッツァと和食と酒 そる
本町 6-14
☎ 0138-32-5044
18:00~25:00</p> <p>ブリカツ~特製ゴマ味噌だれ~ 700円</p> | <p>魚と酒 楽
本町 32-13 第4LRC 1F
☎ 0138-76-8210
17:30~24:00</p> <p>ブリたれカツと季節の野菜を特製オリーブオイルと味噌で煮込み、道産バターで香り付けした一品。 950円</p> |
| <p>いか清本店
本町 2-14
☎ 0138-54-1919
17:00~24:00 (日曜日のみ)
16:00~23:00</p> <p>ブリの梅肉大葉はさみカツ 680円</p> | <p>居酒屋 美々
本町 23-5 マルゼンビル1F
☎ 0138-52-5577
17:00~24:00</p> <p>函館ブリたれカツのブリブリたれカツ 660円</p> | <p>地物産品卸料理処 根ぼつけ
松風町 8-19
☎ 0138-27-4040
17:00~22:00</p> <p>函館ブリたれカツ 特製オロラ風タルタル 680円</p> | <p>海鮮地 函館山
松風町 10-15
☎ 0138-22-7747
17:00~24:00</p> <p>ブリカツ (自家製ブリ辛ソースで) 680円</p> |
| <p>海鮮地 函館夜市
本町 2-12
☎ 0138-76-2018
17:00~25:00</p> <p>函館ブリたれカツ 700円</p> | <p>いか清大門
若松町 6-10
☎ 0138-27-1506
17:00~24:00
16:00~23:00 (日曜日のみ)</p> <p>チーズブリカツ 自家製デミソース 680円</p> | <p>函館国際ホテル レストラン「アゼリア」
大手町 5-10
☎ 0138-23-8755
11:30~15:00
17:00~21:00</p> <p>函館ブリたれカツ 麻婆豆腐 1,280円</p> | <p>メインダイニングフォーポイント
若松町 14-10 2F
☎ 0138-27-8220
11:30~14:30</p> <p>道南産ブリを使用したメンチカツを朝食メニューにて提供しています。自家製タルタルソースはお好みで。 2,200円
他2品</p> |
| <p>IL Locale
新橋町 7-5
☎ 0138-84-1077
12:00~24:00 (場合により中抜け、要予約あり)</p> <p>ブリカツ~ブリとツナのソース~ 800円
他1品</p> | <p>Pokke dish
北斗市道分 1-1-31
☎ @gwa9259z
11:30~15:00
17:00~21:00 (土曜日のみ)</p> <p>ブリリアントコンビネーションランチ 1,600円</p> | <p>箱館 尾木カリー
末広町 14-3
☎ 0138-26-2333
11:00~15:00 (平日)
11:00~17:00 (土・日・祝)</p> <p>函館ブリたれカツカレー 1,300円</p> | <p>海鮮料理 炭火焼 まるよし
松風町 24-18
☎ 0138-56-1114
17:30~23:00</p> <p>ブリたれカツ巻き寿司 550円
他1品</p> |
| <p>よし庵
龜田町 17-22
☎ 0138-42-7611
18:00~22:00</p> <p>函館ブリたれカツと季節野菜のフライ 660円
他1品</p> | <p>Yakitori Base Ucchi
本町 3-13 ファンデーションビル1F
☎ 0138-83-2929
18:00~24:00</p> <p>ブリカツ (Ucchi 特製タルタルソースあえ) 700円</p> | <p>函館ブリ塩ラーメンと酒肴 カモン
松風町 7-5
☎ 090-7520-2950
18:00~23:00</p> <p>函館ブリたれカツ 甘辛だれ 650円</p> | <p>焼きとん&ちょいのみ 箱館バル
松風町 7-5
☎ 0138-23-3203
17:00~24:00</p> <p>函館ブリたれカツ オリジナルサッパソース 450円</p> |
| <p>IL Locale
新橋町 7-5
☎ 0138-84-1077
12:00~24:00 (場合により中抜け、要予約あり)</p> <p>ブリカツ~ブリとツナのソース~ 800円
他1品</p> | <p>焼きとん&ちょいのみ 箱館バル
松風町 7-5
☎ 0138-23-3203
17:00~24:00</p> <p>函館ブリたれカツ オリジナルサッパソース 450円</p> | <p>カニ料理&海鮮居酒屋 くらぶはうす
松風町 7-5
☎ 0138-23-2233
17:00~23:00</p> <p>函館ブリたれカツ オリジナルサッパソース 450円
他1品</p> | <p>めざまし食堂
若松町 11-10
☎ 080-7696-6793
11:00~20:00</p> <p>和風ブリフライ (セット 900円) 700円
他1品</p> |

道南エリアの **スーパーお惣菜コーナー**にて



函館ブリたれカツ 販売!

つなぐ COOP SAPPORO

有明会社 コーポレ- 専長

未広西店/桔梗店/いしかわ店/旭岡店/ひとみ店/かじ店/山の手店/湯川店/ほくと店/しりうち店/きこない店/ふくしま店

八幡通り店/七重浜店/大野店/桜町店/湯の浜店/宝来店/本通店

SNS投稿プレゼントキャンペーン

お店やご家庭でブリ料理を食べ、「#ブリフェス2022」をつけて Twitter または Instagram に写真を投稿すると抽選でブリにまつわる景品が当たるキャンペーンを開催!




スーパーで購入したブリたれカツでもOK!!

S賞 炭火割烹 菊川 シェフ-1GP 入賞シェフのブリコース
A賞 和×燻製 輝なり プリディナーコースご招待券
B賞 神経締めブリ丸ごと1匹
C賞 函館ブリ塩ラーメンと海鮮詰め合わせセット

ブリを通して海を学ぶ1日!

函館地ブリパーク

美味しく・楽しくブリに触れながら、海について学ぶことができる1Dayイベントを開催! 会場でご食べられるプリメニューの販売やお土産商品の販売、昨年大好評だった「お仕事体験! 地ブリワークショップ for kids」、海の生き物に触れるタッチプールなど、盛りだくさん!

2022.10.30 (日) 函館鶴屋書店 屋外パーク

主催: 一般社団法人 Blue Commons Japan 共催: 日本財団 海と日本プロジェクト 協力: はこだてブリ消費拡大推進協議会 (渡島総合振興局内)

この活動は、日本財団「海と日本プロジェクト」の一環として、次世代へ海を引き継ぐため、海を介して人と人とつながることを目的として実施しています。