

ブリフェス 開催までの道のり

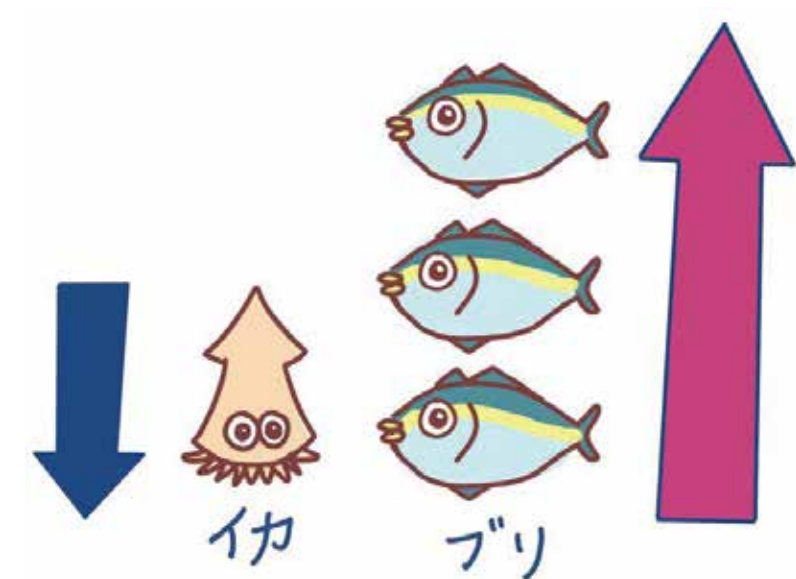
1 函館のブリの課題

函館でとれる
ぎょかくりょう
ブリの漁獲量は
全国3位



平成30年 農林水産関係市町村別統計
(農林水産省) 参照

イカよりもブリが
たくさんとれるように
なっている



海の温度が高くなって
ブリが好きな
海水温になったから



函館の人にとっては
ブリはまだなじみが無い魚



こんなにおいしいのに
もったいない!



2 この課題解決のために、ブリリアントパーソンが立ち上がった



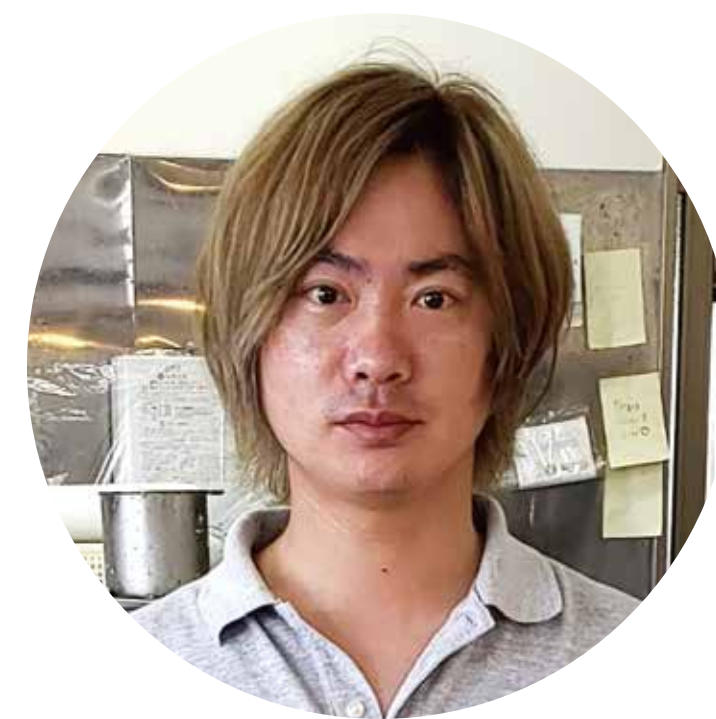
炭火割烹菊川
花板
菊池 隆大 氏



(株)五島軒
専務取締役
若山 豪 氏



(株)函館フーズプランニング
代表取締役
高野 信子 氏



(有)坂井鮮魚店
専務取締役
坂井 貴博 氏



株式会社
ハコダテ
ミライカモン

3 ブリを使ったご当地メニュー開発をしよう!



会議・アイデア出し



試作



試食会開催
アンケート



トタペローネ函館のコンセプト 函館で地ブリを。～ブリリアントな海の未来へ～

海とともに発展してきた北海道函館。古くは江戸時代から北前船が往来し、私たちは海とともに発展してきました。そんな函館の海に今、大きな変化が起きています。近年、函館市のブリ漁獲量が急増。2017年には全国2位の漁獲高を記録しました。

しかし、北海道のブリ消費量は全国平均の2分の1。函館市民もあまり食べません。これは非常にもったいない!ブリのおいしさを伝えたい。

家庭で、飲食店で、ブリを味わうムーブメントを起こしたい。トタペローネ函館は、飲食店と連携したブリメニュー開発やブリフェス開催、ブリ水揚げ視察ツアー、情報発信を通じて、函館ならではの「ブリ食文化づくり」に取り組みます。さらに、ブリをきっかけとして海について考え、行動する人を増やします。ともに、函館のブリリアントな未来を創造しましょう!

4 ついに完成！

2020年
10月誕生！
新ご当地
メニュー

函館ブリたれカツ

HAKODATE BURI TARE KATSU



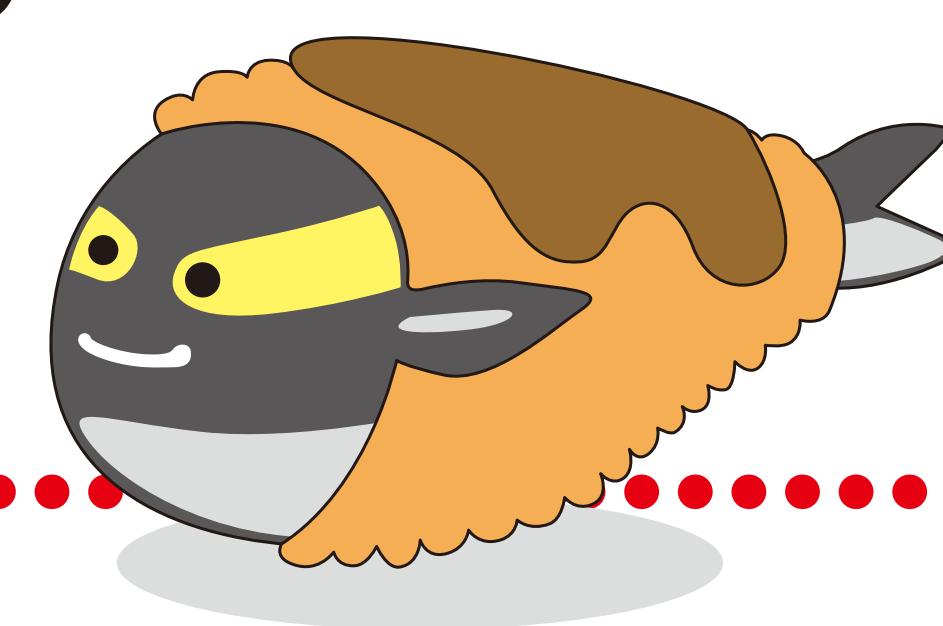
「ブリ」を手軽に美味しく食べてもらいたい！
その想いで、仲間とともに
試行錯誤を繰り返し、この「函館ブリたれカツ」が誕生しました！
地産地消の推進と共に「函館ブリたれカツ」が
子供からお年寄りまで幅広い方々に愛される
メニューになってもらえたらうれしいです。
「ブリフェス」では函館の飲食店さんが
腕によりをかけてオリジナルメニューを
開発していただき、本当に感動しています。
この機会にぜひ、いろんな店舗を巡って
味わってみてください！



炭火割烹菊川 花板
菊池 隆大さん 監修

五か条

- ① 道南産のブリを使用するべし
- ② 下処理が重要！ブリに塗り込む昆布エキスはなるべく道南産を使うべし
- ③ たれは各店の工夫を凝らしたブリリアントな「オリジナルたれ」を開発すべし
- ④ 衣はパン粉や米粉など「たれ」にあう揚げ方を模索すべし
- ⑤ ブリに敬意を表して調理するべし



5 はこだての多くの人に食べてもらいたい

どうしたら食べてもらえるか？
函館の飲食店で気軽にブリたれカツが食べられるといいな。
そうだ！「ブリフェス」を開催しよう！
飲食店に相談して、
ブリたれカツを使ったメニューの開発を依頼。
20店舗がそれぞれユニークなたれを創作して集合
「ブリフェス」開催！！



トタペローネ 函館で地ブリを。～ブリリアントな海の未来へ～



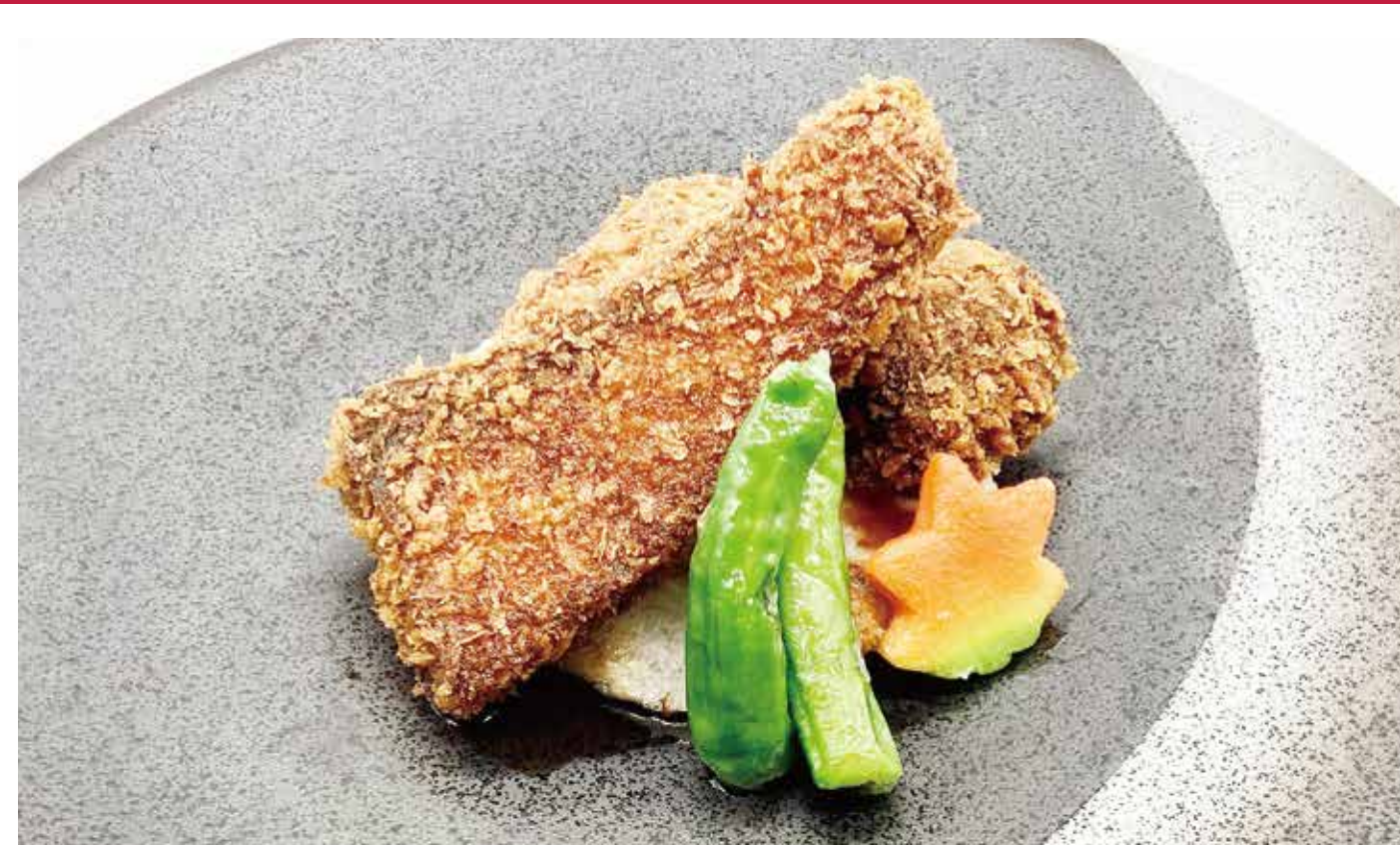
函館

ブリフェス

2020年10月10日(土)～18日(日)

参加店一覧

活魚料理 いか清本店



函館ブリたれカツ ブリだし甘辛だれ 680円(税込)

所 函館市本町2-14
☎ 0138-54-1919
営業 17:00～24:00 (LO23:30)
休 無休



ブリの骨からとった出汁を甘辛だれに。きりたんぽと一緒にどうぞ。

函館いか家 (大門横丁内)



函館ブリたれカツ 自家製梅ミソだれ 550円(税別)

所 函館市松風町7-5
☎ 090-3897-9031
営業 17:00～23:00
休 不定休



ふっくら揚げたブリカツを、無添加白味噌と梅でサッパリと。

函館海鮮居酒屋 魚まさ 五稜郭総本店



魚まさ風 函館ブリたれカツ 580円(税込)

所 函館市本町4-7
☎ 0138-53-1146
営業 17:00～22:00 (LO21:00)
※コロナ対策での営業時間です
休 無休



タレは自家製の甘めの鰹出汁ベース、大根おろしとスダチ添え。

おしま食堂 (渡島総合振興局内)



函館ブリたれカツ丼 味噌汁付き 500円(税込)

所 函館市美原4-6-16
☎ 0138-47-9564
営業 11:00～14:00
休 土・日曜日



道南産のお米の上にキャベツ、ブリカツ、自家製甘だれをたっぷり。

酒房 楽



函館ブリたれカツ 5種のディップ 900円(税別)

所 函館市本町32-8
☎ 0138-85-6419
営業 17:30～25:00 (LO24:00)
休 不定休



岩海苔×ガゴメソース・自家製らっきょうタルタル・トマト・マスタード・岩塩。

のんちゃん食堂 希々屋



函館ブリたれカツ キノコクリームとマスタードソース 600円(税込)

所 函館市若松町26-1
☎ 080-4500-0081
営業 11:00～23:00頃
休 不定休



秋を感じるキノコのソース・青じそ香るマスタードソースでサッパリと。

炭火割烹 菊川



函館ブリたれカツ ブリだれ 580円(税込)

所 函館市五稜郭町32-19 久米センタービル1F
☎ 0138-55-1001
営業 月～木 17:30～24:30 (LO24:00)
金・土 17:30～25:30 (LO25:00)
休 日曜日



ブリのあらで煮詰めたタレ。アクセントに自家製タルタルソースを。

和 × 燻製 輝なり



函館ブリたれカツサンド ブルーベリーソース 600円(税込)

所 函館市本町21-6
☎ 0138-84-5157
営業 18:00～23:30 (LO23:00)
休 火曜日



実は、ブリとの相性がいい「ブルーベリー」。食べやすい一口サイズです。

エスニック酒場クレメントストリート



函館ブリたれカツ サルサソースパクチーのせ 580円(税別)

所 函館市本町32-29
☎ 0138-83-6330
営業 火～木 18:00～22:00
金・土 18:00～23:00
休 月曜日



和風ブリカツとエスニック(自家製サルサソース)のコラボレーション。

焼鳥 けいちゃん



サクサク函館ブリたれカツ南蛮 580円(税込)

所 函館市松風町6-14
☎ 090-2876-0054
営業 17:00～23:00
休 火曜日



パン粉にこだわり、サクサク感を極めました。特製タルタルソースと一緒に。

トタペローネ 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

2020年10月10日(土)～18日(日)

参加店一覧

中国料理 幸珍



函館ブリたれカツの黒胡椒あんかけおこげ 890円(税込)

所 函館市昭和3-30-55
☎ 0138-76-3637
営業 11:30～14:30
17:00～20:30
休 火曜日



当店自慢のあんかけに黒胡椒をきかせたタレ。おこげと一緒にどうぞ。

朝市炉端 五聚富



函館ブリたれカツ アボカドわさびのタルタルソース 650円(税込)

所 函館市若松町11-16
☎ 0138-76-6004
営業 8:00～20:00
休 水曜日



ワサビの風味がさわやかなタルタルソースに、イクラをトッピング。

五島軒本店



函館ブリたれカツカレー (旬の味わいセット) 2420円(税込)

所 函館市末広町4-5
☎ 0138-23-1106
営業 11:00～14:30 (LO)
17:00～22:00 (LO)
休 プリアフェス期間中無休



ムニエル、ポターージュ、マリネ、カツカレー…フレンチの技でブリを洋食セットに。

四季海鮮 旬花



函館ブリたれカツ 海鮮だしと豆乳スープの玉子とじ 680円(税別)

所 函館市五稜郭町43-9 五稜郭タワー 2F
☎ 0138-30-6336
営業 11:00～15:30 (LO15:00)
17:00～21:30 (LO20:30)
休 無休



タレは勝田豆腐店の豆乳スープ。海鮮だしで玉子とじに仕立てました。

寿司料理 谷ふじ



函館ブリたれカツ みぞれあんかけ～スダチ山椒風味 800円(税別)

所 函館市本町4-10
☎ 0138-53-0555
営業 18:00～23:00 (LO22:45)
休 木曜日



アゴ出汁のみぞれあんかけに、スダチ・山椒をまとうせ、深い味わいに。

竹葉 新葉亭 ※コース料理で提供(要予約)



函館ブリたれカツ バルサミコ醤油ソース 1000円(税別)

所 函館市湯川町2-6-22
☎ 0138-57-5171
営業 お電話にてご確認ください
休 不定休



料理長特製、バルサミコ酢・鰹節・ハチミツの和風仕立てソースです。

中国料理 桃華



函館ブリたれカツ 中華三味ソース添え 880円(税込)

所 函館市陣川町83-93
☎ 0138-32-7266
営業 11:00～14:30
17:00～19:00
休 水曜日



ネギ生姜ジャン・ユーリン・チリの中華ソースが、ブリをいっそう美味しく。

鮭処 ひろ季



函館ブリたれカツ甘だれ 1200円(税別)

所 函館市本町26-17 ホテルマイステイズ五稜郭2F
☎ 0138-55-5553
営業 17:00～23:00
休 日曜日



ブリを煮詰めて作った甘だれ、自家製カラスミをアクセントに。

Pokke dish ※テイクアウトのみ



函館ブリたれカツ TERIYAKI LUNCH BOX 1400円(税込)

所 北斗市追分1-1-31
☎ @gwa9259z (LINE)
営業 11:00～15:00
休 日・月曜日



米粉で揚げたクリスピーなブリにテリヤキソース。

レストラン ポルクス (函館空港内)



函館ブリたれカツカレー 800円(税込)

所 函館市高松町511 函館空港国内線旅客ターミナルビル3F
☎ 0138-57-8884
営業 8:00～19:30頃 ※最終搭乗時刻に合わせて営業
休 無休



22種類の香辛料を使った本格カレー。ブリカツとの相性バツグンです。

食を通じて海の問題を考える



トタベローネ函館

トタベローネとは

食を通じて海の問題を考える海の祭典「トタベローネ」。

地域にはその土地独自の「魚食文化」があります。魚食の恩恵は、恵まれた海洋なくして成り立ちません。

"地域の海の魅力と、魚の魅力を伝えたい""地域で課題を抱えている魚の事を知ってもらいたい"

「トタベローネ」はそんな思いを込めて、地域の魚をメインとしたメニューを開発し、多くの飲食店と連携して展開することで、ムーブメントを起こします。

食を通じて、海の大切さや文化・環境を守る思いを伝えていく、トタベローネが地域を元気にします！

2020年度は全国4つのエリアで実施

●北海道・函館 ●山形県・庄内浜 ●富山県・射水 ●鹿児島県・桜島

トタベローネ函館の活動紹介

海のこと、函館のブリのことを、未来をになう子どもたちにもっとほしい！！

そんな想いから、子どもたちに向けた活動もしています！

◎9月11日～12日開催 親子地ブリツアー

小学生の親子10組にトタベローネ函館では、ブリを「ジブリ(地ブリ)」とネーミングし、子供たちにもっとブリに慣れ親しんでもらうためのツアーを企画しました。このツアーは、南かやべ漁業協同組合の協力により、漁港でのブリの水揚げの見学や、ブリのつかみ取り体験といった特別な体験の他、渡島総合振興局によるブリの来遊状況の解説や、ブリのフルコースが味わえる朝食等、ブリの魅力を存分に体感できる特別なプログラムを実施！

そして、このツアーに参加した子供たちには、イラストや感想を提出してもらいました。

このブリステーションにも展示しています。

また、「ブリフェス」で配布するチラシやランチョンマットへも一部のイラストがつかわれています。



函館新聞 朝刊 2020年9月13日



10月10日～10月16日は海のごちそうウィーク

10月10日の魚(とと)の日から10月16日までの1週間を「海のごちそうウィーク」と定め、海のグルメを堪能する様々な取り組みを実施します。海のごちそうを食べることを通して、豊かな恵みを与えてくれる海が今どうなっているのかを考えるきっかけにしてみてください。



【主催】はこだて海の教室実行委員会
【共催】日本財団、はこだて・ブリ消費拡大推進協議会(渡島総合振興局)
【お問合わせ】はこだて海の教室実行委員会
電話:090-2814-4967(平日9:00～17:00)
<https://uminohi.jp/gochiso-week/>



このイベントは、次世代へ海を引き継ぐために、海を介して人と人がつながる「日本財団「海と日本プロジェクト」」の助成を受けて実施します。