

トトタペローネ

函館で地プリを。～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)

2020年10月誕生!
新ご当地メニュー

函館ブリたれカツを20店が提供!

HAKODATE BURI TARE KATSU



活魚料理 いか清本店
函館ブリたれカツ プリだし甘辛だれ 680円(税込)



函館いか家(大門横丁内)
函館ブリたれカツ 自家製梅みそだれ 550円(税込)



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)



おしま食堂(渡島総合振興局内)
函館ブリたれカツ 味噌汁付き 500円(税込)



酒房 楽
函館ブリたれカツ 5種のディップ 900円(税込)



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)



炭火割烹 菊川
函館ブリたれカツ プリだれ 580円(税込)



和×焼製 輝なり
函館ブリたれカツ ブルーベリーソース 600円(税込)



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 サルサソースパウチのせ 580円(税込)



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)



中国料理 幸珍
函館ブリたれカツ 黒胡椒あんかけおこげ 890円(税込)



朝市炉端 五聚富
函館ブリたれカツ アボカドわびのりタルタルソース 650円(税込)



五島軒本店
函館ブリたれカツカレー(南の味)セット 2420円(税込)



四季海鮮 旬花
函館ブリたれカツ 海鮮と豆乳スープの玉子とじ 680円(税込)



寿司料理 谷ふじ
函館ブリたれカツ みぞれあんかけ～スタバ山椒風味 800円(税込)



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(税込)



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)



鮭処 ひろ季
函館ブリたれカツ甘だれ 1200円(税込)



Pokke dish
函館ブリたれカツ TERIYAKI LUNCH BOX 1400円(税込)



レストラン ゴルックス(函館空港内)
函館ブリたれカツカレー 800円(税込)

※税込表示は店内飲食の場合の料金です(ただしPokke dishのみテイクアウト料金)

参加店にて 函館ブリたれカツをご注文の各店先着50名(のべ1000名)に
ブリ缶詰を1缶プレゼント
アイデアレシピ付き
※トトタペローネ函館が、渡島総合振興局・函館水産高校と共同開発したブリ缶詰です

ブリフェス参加店3店をめくるとブリリアントな景品が当たる!
ブリホッピング)スタンプラリー
■期間/10月10日(土)～18日(日)
■抽選日時/10月17日(土)・18日(日) 11:00～19:00
■抽選会場/函館プリステーション(シエスタハコダテ4階 Gスクエア)
◎スタンプ台紙は函館プリステーション及び参加店舗で配布します

10月10日(土) 11:00から
シエスタハコダテ1階入口にて
函館ブリたれカツ
ふるまい
※数に限りがあります

函館プリステーション
函館のブリに関するパネルや子どもたちが描いた「ブリ」の絵などを展示
■期間:10月10日(土)～18日(日)
■時間:10:00～21:00
■場所:シエスタハコダテ4階 Gスクエア(本町)
◎土日11:00～19:00は、ブリリアントガイドによるパネル説明、ブリフェス参加店紹介も行います

海のごちそうウーヴ
日本財団 海と日本プロジェクト 函館
【主催】はこだて海の教室実行委員会
【共催】日本財団 海と日本プロジェクト、はこだて・ブリ消費拡大推進協議会(渡島総合振興局)
このイベントは、次世代へ海を引き継ぐために、海を介して人と人とつながる「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
公式サイト QRコード

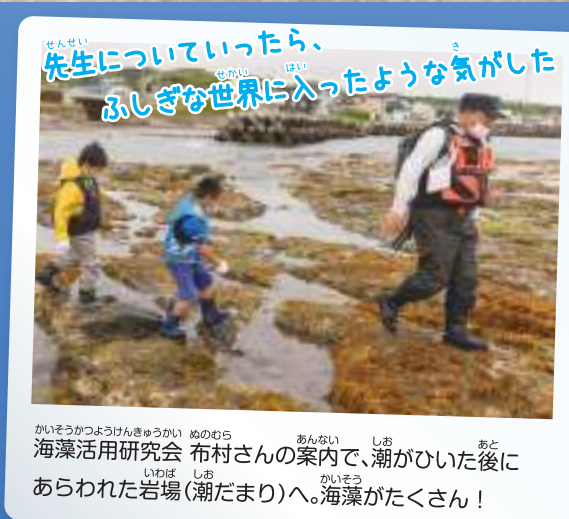
日本財団 海と日本プロジェクト
はこだて海の教室～海と日本プロジェクト～
子ども海藻アカデミー たいけんレポート

はこだてエリアの小学生のべ61人が、この夏、海藻について勉強したよ!

主催:はこだて海の教室実行委員会 共催:日本財団 海と日本プロジェクト
後援:函館市、函館市教育委員会、北斗市、北海道大学水産学部、(一財)函館国際・海洋都市推進機構
本事業は、次世代へ海を引き継ぐために、海を介して人と人とつながる「日本財団「海と日本プロジェクト」」の一環で実施しました



6月27日・28日開催「海藻の森探検」場所:志海苔海岸



先生についていって、ふしぎな世界に入ったような気がした
海藻活用研究会 布村さんの案内で、潮がひいた後にあらわれた岩場(潮だまり)へ。海藻がたくさん!



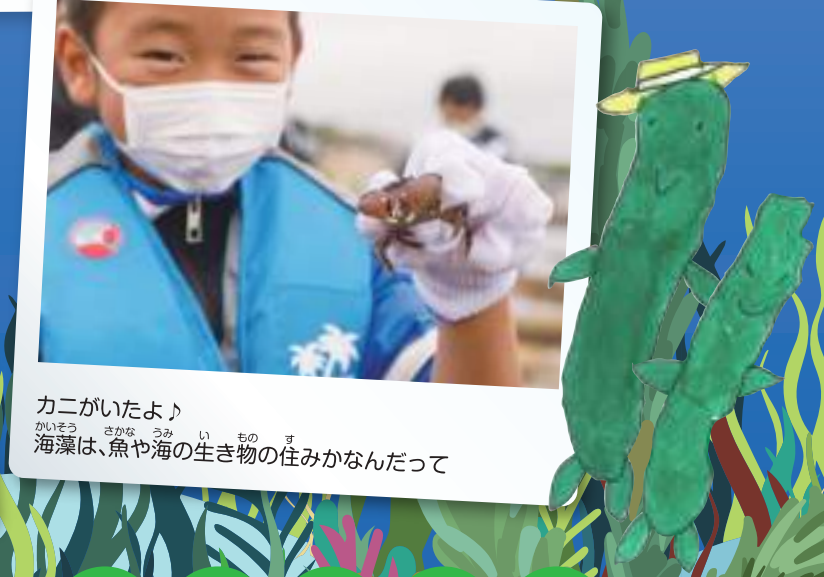
これ、なーんだ?左はワカメの根もとの「メカブ」、右は「マコンブ」の赤ちゃん!



きれいな緑色のアオノリをたくさん集めたよ。緑の海藻は、草や木のちご先祖様なんだって!



地球上の海藻が吸収する二酸化炭素は、森林の約3倍と聞いてビックリ!
いきている「ヒジキ」はこんな色! ゆでてほすと黒くなるんだ



カニがいたよ! 海藻は、魚や海の生き物の住みかなんだって

海藻のお話
海藻の種類や役割についての楽しいお話(5分間)
北海道大学水産学部 教授 安井肇先生

ごあんない
はこだてくろこう 函館空港にて
10月31日まで
「子ども海藻アカデミー パネル展」開催中
同時開催 「海藻と海の宝もの」水そう展示

8月3日開催「北海道産アオノリでノリノリ!の巻」 場所:函館朝市



手すき板海苔づくりに挑戦



アオノリについて

- 浅くて塩分の少ない海にはえる緑色の海藻。食感がやわらかく、かおりが良い高級品
- たこやきのついでには、じつはアオサという別の海藻
- もともと有名な産地は四国や九州だけど、温だん化などの影響で近年、北海道でも良質のアオノリが確認されるようになった

北海道大学水産学部の越田先生がZoomで特別授業

8月8日開催「コンブ日本一の町・函館!の巻」 場所:志海苔海岸



昆布ほしに挑戦



漁師さんが海からとってきたばかりのコンブを、浜に、重ならないようにならべると、太陽にあてることで、おいしくなるよ。1人では持てないくらい長いコンブもあった!

コンブだしの味くらべ



ウニをわつたら、中にはウニが食べたコンブが! コンブを食べて育つウニは、身があまくおいしくなるそう

コンブについて

- 大きいものは10メートルになり、海の中で林を作る海藻
- 日本人は昔から食べている
- 函館はコンブ日本一の町! 日本で生産されるコンブの95%が北海道産、そのうち20%が函館産

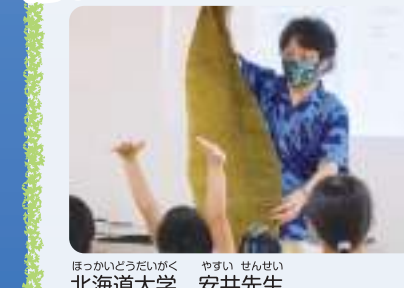


コンブ漁の船や道具を見せてもらったよ

専門家のお話

ガゴメ昆布について

- 世界の中で、主に函館の海に生息する珍しい海藻
- マコンブのようにダシがでないことから昔は浜ですてられていたが、健康や美容に良いことがわかって人気に!



ガゴメ昆布料理を2品つくったよ

ガゴメ昆布料理のポイント

熱するとねばりがきえます。できるだけ熱をかけず、細く切ってよくまぜ、ネバネバをいかしましょう。



ガゴメパスタ



ガゴメだんご

8月29日開催「ガゴメ昆布によるこんぶ!の巻」 場所:函館朝市



ガゴメ昆布を水にひたすとネバネバが出るよ。みんなも、おうちでやってみて!



函館朝市ミニ水族館で、海藻養殖の模型を見学。海の中でこうやって育てるんだね!

海と日本プロジェクト コラボ商品 新発売!



子ども海藻アカデミーの体験や学びをかいだ絵がパッケージに! (指導:グラフィックデザイナー岡田さん)

販売場所 キラリス1階「えぞりず」 空港2階「みなみ北海道物産館」



子ども海藻大使の活動スタート!

- 10月17日(土) 14:00 函館空港にて新商品発表会・海藻PR
- 10月31日(土) 11:00 はこだてみらい館にて海藻PR
- 11:45 キラリス1階で海藻PR
- 11月4日(水) 郷土料理コンテストにて審査員(非公開)
- 11月7日(土) 10:00~12:00 コーブさっぽろ湯の川店内 「北海道どさんこプラザ」にて海藻PR

参加者募集

「縄文人と海藻のお話」

北海道大学水産学部 安井先生が小学生向けに分かりやすくお話しします

- 日時 10月31日(土) 11:00~12:30
- 場所 はこだてみらい館
- 募集人数 小学生20人(先着順)
- 参加費 無料(保護者のみらい館入場料はかかります)
- 申込方法 お電話ください TEL 0138-86-7602

特典 海藻マスク(子どもサイズ)



◎保護者の同伴は不要です。保護者が同伴される場合、入場料がかかります。