

トタペローネ



桜島

日本海と日本PROJECT

桜島近海には深海魚がいる!?
～食べて始める、さくらじまんできる海へ～

桜島美味深海バーガー

2020 10/30 [金] ▶ 11/30 [月] まで
各店で開催!

トタペローネとは?

食を通じて海の問題を考える海の祭典「トタペローネ」。地域にはその土地独特の「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”

「トタペローネ」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、トタペ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



桜島美味深海バーガー 参加飲食店一覧

1

価格(税込) 500円
テイクアウト有無 有り

エビや深海魚のすり身を揚げることでザクザク食感でエビマヨソースでエビの風味もプラス。頭からしっぽまで全部を使ったバーガーに仕上げました。

ぶえんもゆかり(屋台村)

【住所】鹿児島市中央町6-4 【電話】099-255-1588
【時間】水～金 12:00～14:00 17:00～23:00(販売は夜の部のみ)
【休日】第1,3月曜(屋台村に準ずる) 【駐車場】無し

2

価格(税込) 550円
テイクアウト有無 無し

ふわっとした食感の中にエビのブリッとした食感も残るような仕立てにしました。ソースはタルタルと自家製の甘酢を使用し、さっぱりと頂けます。

港町食堂 たるみず(屋台村)

【住所】鹿児島市中央町6-4 【電話】080-3940-1173
【時間】17:00～23:00【限定10食】
【休日】第1,3月曜(11/3,8,16,22,29) 【駐車場】無し

3

価格(税込) 660円
テイクアウト有無 無し

ソースにはデミグラスとマスタードを使い、チーズとかいわれをトッピングして洋風な味付けに。パンズは軽く炙って香ばしさをプラスしています。

海鮮溶岩焼 さくらじま(屋台村)

【住所】鹿児島市中央町6-4 【電話】099-255-1588
【時間】17:00～23:00(LO 22:30)
【休日】第1,3月曜(屋台村に準ずる) 【駐車場】無し

4

価格(税込) 770円
テイクアウト有無 無し

さつま揚げの要領ですり身にはナミダヒゲエビをふんだんに使用。オオメハタ他、深海魚も使用し、さつまいもを含めた野菜もたっぷり。大葉も入っているのが味のアクセントになっている。

魚庄

【住所】鹿児島市中央町24-18 【電話】099-250-2325
【時間】17:00～23:00
【休日】月曜日 【駐車場】無し

5

価格(税込) 550円
テイクアウト有無 有り

エビをたくさん使ったエビカツバーガー。鹿児島産の食材にこだわり、桜島大根の間引き菜と桜島小みかんスパイスを使ったジェノベーゼソースでアクセントを付けました。

さつま酒飯店 和総

【住所】鹿児島市東千石町7-17 ニイムラビル1F
【電話】050-3464-6336 【時間】11:30～14:00,17:00～23:00
【休日】不定休 【駐車場】無し ※ハンバーガー販売は夜の部のみ

6

価格(税込) 550円
テイクアウト有無 有り

2種類の深海魚を余すことなく使用している為、ふわっとした食感にも不思議な食感も楽しめるようにしました。ソースはマヨネーズベースに桜島小みかんの果汁を混ぜ、さっぱり味に仕上げました。

かごしま地酒と肴 和ごん

【住所】鹿児島市東千石町8-12
【電話】050-3461-7269 【時間】16:00～23:00
【休日】不定休 【駐車場】無し

7

価格(税込) 550円
テイクアウト有無 有り

4種類の深海魚をぶつ切りにし、つなぎには卵を使いふわっとした食感に仕上げました。ソースは塩だれで坊津の塩と桜島小みかんスパイスが香ります。

くいもんやこうたるー

【住所】鹿児島県鹿児島市東千石8-7 モンティエユビル B1F
【電話】099-226-6669 【時間】17:00～24:00(LO 23:00)
【休日】不定休 【駐車場】無し

8

価格(税込) 500円
テイクアウト有無 無し

パンズの代わりにレタスと揚げごぼうを使用し、芋焼酎にも合うように仕上げました。ソースは大口産の伊佐米とバター、しよいの実の和風仕立てです。

家のじ

【住所】鹿児島市東千石町5-29 【電話】099-239-2777
【時間】18:00～24:00(LO 11:30)
【休日】月曜日 【駐車場】無し

9

価格(税・サ別) 1,600円
テイクアウト有無 無し

パテからパンズまで、全てに深海魚を使用しています。城山ホテル鹿児島では「トタペローネ」バーガーセット(バーガー2種&スープ2種)と銘打ち「フィッシュ」は魚のビスкупス付、「シュリンプ」はエビのビスкупス付で提供します。

城山ホテル鹿児島(提供はザラウンジカサブランカ)

【住所】鹿児島市新照院町41-1 【電話】099-224-2211
【ハンバーガー提供時間】ランチ/11:30～15:00(LO 14:00)
【休日】11月5日(木曜日) 【駐車場】有り

トタペローネ桜島のコンセプト

桜島は鹿児島島のシンボルであり、県民の心のふるさととして雄大にそびえ立っています。桜島眼下に広がる錦江湾が、水深200m以上もある世界でも珍しい湾であることをご存じですか?

錦江湾では、江戸時代から続く「とんとこ漁」と呼ばれる底引き網漁で様々な種類の深海魚がとられています。ですが、選別の手間や流通がないため、そのほとんどが捨てられてきました。

おいしく食べられるものもたくさんあるにも関わらず…



トタペローネ桜島は、そんな深海魚を水産資源として見直し、食を通じて発信していくことで、これまで気付かなかった海の課題について興味・関心を高めてもらうきっかけにいきます!

桜島美味深海バーガーとは?(ルール)

- ① 桜島近海・錦江湾で獲れた深海魚を使うこと
- ② 鹿児島県産の食材も一部取り入れること
- ③ 添え物として桜島産のものを使うこと
- ④ 錦江湾の深海魚を広める気持ち、愛情をもって提供すること

本イベント実施の主旨

深海とは水深200m以上の“遠い海”です。しかし、錦江湾はとても近くにある深海で漁業もさかん。網をあげるとエビや魚がおどります。中には珍しいエビやお店には並ばない魚も。

その味は? 錦江湾深海底の恵みをお楽しみください。

深海魚の特徴(深海魚ってなに?どんな生き物?など)

深海魚は見た目がヘンテコだったり、体の中のしくみが特別だったりします。でも、それは生きるため。彼らは光がほとんど届かない世界でとても大きな水圧に耐えながら泳ぎ、エサを食べているのですから。



本イベントへの思い

私の大切な仲間、漁師たちからのお届けものです。目で、舌で、深海魚の魅力を学びましょう!

監修:鹿児島大学水産学部教授 大富 潤

※当該イベントについては、鹿児島市の「美味のまち鹿児島」づくりイベント支援事業にて支援をいただき実施しております。

トタペローネ

検索

