

函館で地ブリを。~ブリリアントな海の未来へ~

函館ブリたれカツ

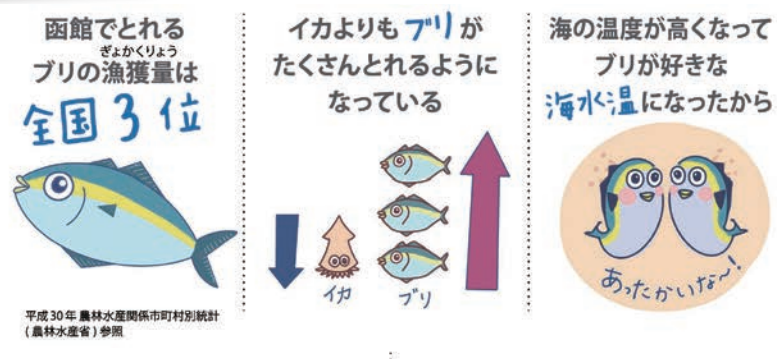
HAKODATE BURI TARE KATSU



ブリを美味しく、
手軽に食べてもらいたい!

ブリを美味しく、手軽に食べてもらいたい!

そんな思いで開発された函館ブリたれカツは、お子様からご年配の方まで幅広い世代の方々に愛されるご当地グルメとなりました。今年は道南エリアの飲食店38店舗とスーパー22店舗でそれぞれ工夫を凝らしたブリたれカツを使用したオリジナルメニューを開発(詳細は中面)是非、様々な味付けのブリをお召し上がりください!



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。2018年には全国3位の漁獲量を記録しました。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。そんな思いから、新ご当地メニュー「函館ブリたれカツ」と「函館ブリたれカツバーガー(BTKB)」を開発しました。ブリをきっかけに、海について考え、行動する人を増やしていきます。ともに、函館のブリリアントな未来を創造しましょう!

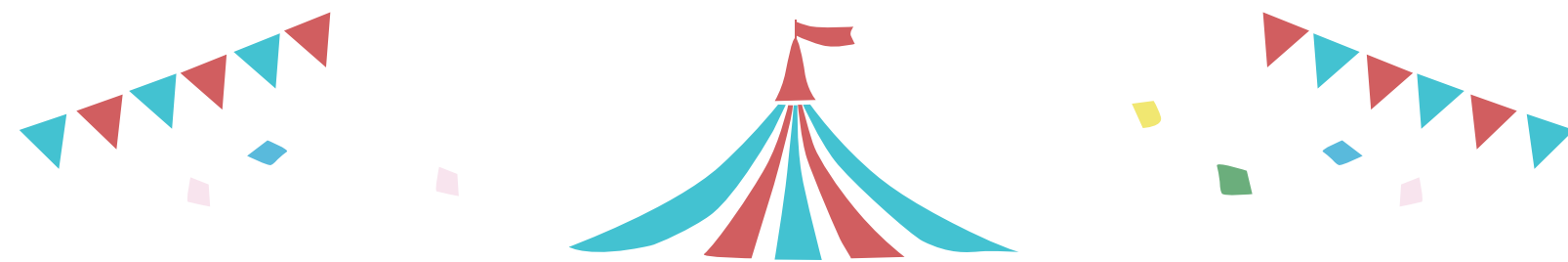
小学校の給食でもブリメニュー!

ブリは豊富なたんぱく質や不足しがちな鉄分を豊富に含む、健康食材。育ち盛りの子どもたちにぜひ食べてもらいたい!と、私たちは今年9月、函館市内の10校の小学校の給食にて、函館ブリたれカツを無償提供しました。子どもたちからは「おいしい」と大好評で、「また給食でブリたれカツを食べたい」との嬉しい声を多数いただきました!

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) 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」"の一環で実施します

函館ブリたれカツを美味しく食べることで
海の変化を伝えていきます

Doshin



函館ブリフェス

2021. 10/1(金)~10/31(日)

今年は道南エリアでブリの漁獲量が最盛期を迎える10月1日~10月31日までを「函館ブリフェス」と称し、函館近郊の飲食店やスーパーとの連携、Twitterキャンペーン、お子様向け食育イベントを実施します。

①道南エリア38店でブリメニュー提供

期間中、道南エリアの和洋中様々なジャンルの飲食店38店舗がそれぞれ工夫を凝らし、オリジナリティあふれる函館ブリたれカツメニューを提供します! 目指せ全店コンプリート!!



地ブリを食べてブリリアントな景品を当てよう!

②SNS投稿キャンペーン

10月10日から16日までの1週間は「海のごちそうウィーク」です! この期間中に、中面に掲載のある飲食店にて函館ブリたれカツを注文し、Twitterにて指定の条件を満たし、投稿していただいた方の中から抽選で豪華景品があたるキャンペーンを実施!



③道南エリアスーパーでの販売

市内スーパー22店舗の惣菜コーナーにて、函館ブリたれカツを販売。一部の店舗では函館ブリたれカツ(惣菜)をご購入いただいた方に先着で「ブリ缶」をプレゼント!是非お近くのスーパーへ!



つなぐ
COOP
SAPPORO

有限会社
コープ・滋長

④函館地ブリパーク

おいしい、以上に知ってほしい海がある!ブリメニューや海の体験プログラムを通じて、おいしく、楽しく海を学べるイベントです。

日時:2021年10月10日(日)10:00~15:00(予定)
会場:函館蔦屋書店(屋外パーク)

函館ブリたれカツバーガー、ブリ魚ツシユの出店販売

今年5月から9月まで道南エリアで移動販売をし、大盛況の中販売を終了した函館ブリたれカツバーガー(BTKB)が1日限りの再販!ブリを使用したブリ魚ツシユ(ブリオッシュ)の販売も!



海の生き物に触れるミニタッチプール

小さなお子様でも安心して楽しめるミニタッチプールを設置し、函館近郊の海に生息する生き物に触れることで、海に対する興味と知識を育みます。



地ブリワークス for kids

海で泳ぐブリが「函館ブリたれカツ」として私たちの口に入るまでの過程を、お仕事体験を通じて学ぶ小学生向けプログラム。



「函館ブリ塩ラーメン」の無料ふるまい

提供予定数に達し次第終了

整理券配布
11:00から
提供
12:00から

一度食べれば分かる!
逸品です!!

メニュー開発者
Pokke dish
(ポッケディッシュ)
齊藤巨胤氏

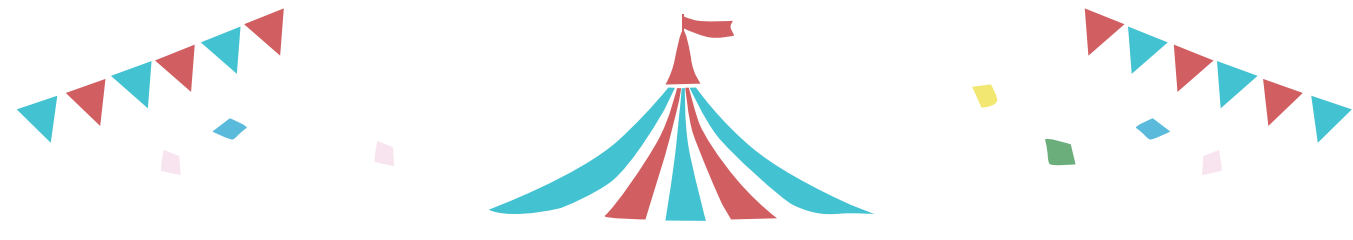


極上スープ

ブリのアラ、豚肉・鶏肉のひき肉、トマトエキスでとったスープに、来年の販売に向けて試作中の「北海道産ブリ節」をふんだんに加え、香りとうま味をひき立たせました。化学調味料は一切使用していません。

トッピング

ブリのアラでだしを取ったれに漬け込み、皮目を焼き上げたブリチャーシューとブリ節をトッピング。



函館ブリフェス

2021. 10/1 (金) ~ 10/31 (日)

参加店一覧

期間中、道南エリアの和洋中様々なジャンルの飲食店38店舗がそれぞれ工夫を凝らし、オリジナリティ溢れる函館ブリたれカツメニューを提供します! 目指せ全店コンプリート!!

- 五稜郭・本町エリア
- 駅前・大門エリア
- その他市内エリア
- 函館近郊エリア

*料金は税込表示です。テイクアウトの場合は料金が異なる場合がございます。
*新型コロナウイルス感染症の影響に伴い、営業時間や店休日が変動する場合がございます。

炭火割烹 菊川
函館市五稜郭町33-19 久米センタービル1F
0138-55-1001
月~木 17:30~24:00(LO23:30) 日曜日 無
金・土 17:30~翌1:00(LO0:30) 無

ブリのアラをふんだんに使った特製タルタルソースと一緒に召し上がりください。

函館ブリたれカツ 写真左上
甘辛だれ和風タルタルソース (他メニュー) **650円**

のんちゃん食堂 希々屋
函館市若松町26-1
0138-84-8104
9:00~21:00(LO20:30) 日・夜
10日迄前売券中のため11日より販売開始

今年はピリッと辛い麻婆だれをブリたれカツにかけたいです! 麻婆だれがけの辛味もあつたお召し上がりください!

函館麻婆ブリたれカツ 単品 **650円** 定食 **850円**

中国料理 桃華
函館市南川町83-93
0138-32-7266
11:00~14:30 水曜日 無
17:00~18:45 有

試行錯誤した本格的四川料理です。芳醇な辛さと鮮やかな色合いの四川花椒を使用しております。この機会にどうぞご賞味あれ!

四川花椒の函館ブリたれカツカレー **1,000円**

地元家 函館本店
函館市本町5-16
0138-55-1777
17:30~24:00 (LOフーズ23:00,ドリンク23:30)

フレッシュトマトをサイコロに切りパサージュ、オリーブオイル、酢と合わせた。後まろやかに仕上げます。

函館ブリたれカツ バジル薫るケツソース **680円**

キャンポール
函館市本町9-11
0138-78-1016
18:00~翌1:30(LO) 日曜日 無

当店の人気メニューのブレンドに合うようにアレンジしたおまかせのブリたれカツです。

黒酢香る函館ブリたれカツ **880円**

印度カレー 小いけ本店
函館市宝来町22-5
0138-25-100
11:00~14:30(LO) 木・水・火曜日 有
17:30~20:30(LO) 有

米粉を使ってサクッと揚げたブリたれカツは、カレーソースに絡めて召し上がりください。

函館ブリたれカツカレー **980円**

居酒屋 次郎
函館市本町4-21
0138-54-2615
17:30~24:00 日曜日 有

手軽にシェアしやすい手揉みシリアス。タルタルソースに、オリーブオイルを加えて、ピリッと仕上げます。

函館ブリたれカツ **550円**

Pizzeria Dell'anima
北水通分5-11-1
0138-86-8477
11:30~19:30 水曜日 無
水・火・木曜日 有

油で揚げずヘルシー! つかうから仕上げたブリたれカツに、自家製ソース、オリーブオイル、チーズを加えて、ピリッと仕上げます。

函館ブリたれカツのピッツァサンド **1,728円** (店内 **1,760円**)

和×燻製 輝なり
函館市本町1-15
0138-84-5157
18:00~23:00 火曜日 有

ジャパニーズハーブをふんだんに使用した風味豊かなブリたれカツです。

大葉香る函館ブリたれカツ **800円**

函館海鮮居酒屋 魚まさ 五稜郭総本店
函館市本町4-7
0138-53-1146
日~木 17:00~21:00 金・土 17:00~22:00

かつお油の効いた醤油ベースの自家製甘辛だれと大根おろし、すだちでさっぱりとした仕上げに!

魚まさ風 函館ブリたれカツ **580円**

竹葉新葉亭
函館市南川町24-22
0138-57-5171
17:30~20:00 日曜日 有

京都のすき焼き屋を模して、特製のマヨネーズと合わせたブリたれカツです。

函館ブリたれカツ すき焼きソース (他メニュー) **600円**

旬の味 馳走亭
函館市本町11-48
0138-56-6888
17:00~22:30(LO) 日曜日 有

木もく、げんめい布、岩海苔の入った和風のブリたれカツ。

函館ブリたれカツ 木もくずり和風ソース **600円**

酒房 樂
函館市本町32-8
0138-85-6419
17:30~24:00(LO) 日曜日 有

下処理したブリに、下味をつけて揚げ、170℃油で揚げ、白味噌をブリたれカツに絡め、仕上げにオリーブオイルを絡め、仕上げます。

樂の函館ブリたれカツ 赤味噌とチーズの熟々陶板焼き **850円**

地物産品御料理処 根っけ
函館市南川町9-19
0138-27-4040
16:30~22:00 日曜日 有

ブリを秘伝の出汁で下味をつけ、揚げた。特製オリーブオイルのタルタルソースでお召し上がりください。

函館ブリたれカツ 特製オーロラ風タルタル **680円**

焼き鳥 けいちゃん
函館市南川町64-4
0138-87-2329
17:00~23:00 火曜日 有

ブリに独特なパン粉をつけて揚げ、和風ソースを絡め、仕上げます。

和風函館ブリたれカツ アリゴソース添え **770円**

知内温泉旅館
上野部町内野尻 1番284
013926-62341
7:00~20:30 日曜日 有

このパン粉は、ブリたれカツの揚げ油を再利用して、仕上げます。

函館ブリたれカツロワッサンサンド エッグソースがけ(2種入り) **700円**

おしま食堂 (渡島総合振興局内)
函館市美原4-616
0138-47-9564
11:00~14:00 日・夜 有

ふくらみ揚げたブリたれカツを、自家製タルタルソースと合わせて召し上がりください。

函館ブリたれカツ丼 **500円**

中華風居酒屋 函館いか家 (大門横丁内)
函館市松風町7-5
090-3897-9031
17:00~23:00 日・夜 有

昨年から販売されている人気メニュー。シリアスなブリたれカツに、自家製甘辛だれを絡め、仕上げます。

函館ブリたれカツ 自家製梅みそだれ **600円**

ウェスタンキッチン
函館市南川町18-20
0138-33-6150
18:00~23:00 火曜日 有

一口大2つを3種にし、それぞれオリジナルソース、梅みそ、わさびのオリジナルソースで仕上げます。

函館ブリたれカツ オリジナルピンチョス **580円**

BISTRO HAKU
函館市本町17-18
0138-53-8486
11:00~15:00 18:00~23:00 日曜日 有

ブリたれカツに、レモンを搾った爽やかなソースと、自家製タルタルソースを絡め、仕上げます。

函館ブリたれカツ パケットサンド **880円**

活魚料理 いか清本店
函館市本町21-4
0138-54-1919
17:00~24:00(LO) 日曜日 有 (契約駐車場)

ブリで出汁を風味した特製タルタルソースを絡め、仕上げます。

函館ブリたれカツ 柚子風味ピクルスサラダ添え **580円**

海鮮処 函館山
函館市松風町10-15
0138-22-7747
火・水 17:00~24:00(LO23:30) 日曜日 有
16:00~23:00(LO22:30) 有

食べやすくお刺身にしたブリたれカツ。自家製タルタルソースを絡め、仕上げます。

函館ブリたれカツ 薬味たっぷり爽やかソース **580円**

海鮮処 函館 夜市
函館市本町2-12
0138-76-2018
17:00~24:00(LO) 日・夜 有

ブリたれカツに、自家製タルタルソースを絡め、仕上げます。

函館ブリたれメンチカツ プリチリソース、柚子胡椒ソース **700円**

ムラカミヤ
上野部町内野尻 175
013926-67288
11:00~18:00 (予約販売のみ) 日曜日 有

小谷石産魚油と、自家製タルタルソースを絡め、仕上げます。

函館ブリたれカツ弁当 ウニソース仕立て **1,300円**

朝市炉端 五聚富
函館市若松町11-16
0138-76-6004
9:00~20:00 木曜日 有 (1席のみ)

わさび風味の和風タルタルソースと、自家製タルタルソースをお召し上がりください。

函館ブリたれカツ 選べる2種のソース **750円**

DINING SURF
函館市本町23-1
0138-53-8790
18:00~翌3:00 日・夜 有

程よい酸味とクリーミーさで、仕上げます。

函館ブリたれカツ 自家製レモンクリームソース **500円**

SAPPORO SOUPCURRY BEGIRAMA
函館市松風町10-2 A-GATE HOTEL1F
0138-76-9923
11:30~15:00(LO14:30) 18:00~22:30(LO22:00) 木・水・火曜日 有
和風カレー(10席~20席)

限定の和風出汁スープに、ブリたれカツを絡め、仕上げます。

函館ブリたれカツ おろし梅の和風スープカレー **1,350円**

定食・お弁当 うれしや
函館市宮前町19-4
0138-26-2644
11:00~14:30 日曜日・祝日 有

当店で開発しているおまかせメニュー。自家製タルタルソースを絡め、仕上げます。

函館ブリたれカツ みそマヨチーズ **600円** 定食 **850円**

麵厨房あじさい 紅店
函館市南川町12-7
0138-26-1122
11:00~21:30(LO) 日・夜 有

サクッと揚げたブリたれカツと、自家製タルタルソースを絡め、仕上げます。

函館ブリたれカツ×味彩酸辣湯麺 **970円**

立ち飲みクレメント
函館市本町32-29
0138-83-6330
17:00~22:00 月・火・水曜日 有
13:00~18:00 有

サルソースとパコチを絡めたブリたれカツ。自家製タルタルソースを絡め、仕上げます。

エスニックな函館ブリたれカツ **450円**

いか清 大前店
函館市若松町6-10
0138-27-1506
月~土 17:00~24:00(LO23:30) 日曜日 有
16:00~23:00(LO22:30) 有

たっぷり焼肉と自家製タルタルソースを絡め、仕上げます。

チーズ函館ブリたれカツ 自家製ミートソース **580円**

函館国際ホテル レストラン アゼリア
函館市大手町5-10
0138-23-8755
11:30~15:00(LO14:30) 17:00~21:00(LO19:30) 日・夜 有

カレー風味のブリたれカツに、自家製タルタルソースを絡め、仕上げます。

函館ブリたれカツ バーナー風あんかけご飯 **900円**

道南エリアのスーパーにも 函館ブリたれカツが登場!

こちらの函館ブリたれカツのご購入はSNS投稿キャンペーンの対象にはなりません。

道南エリア22店舗の惣菜コーナーに函館ブリたれカツが登場!
道南で獲れたブリを是非ご家庭でお召し上がりください!!

つなぐ COOP SAPPORO

末広西店/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/ほと店/しりうち店/きこない店/ふくしま店

有限会社 コーポ 函長

八幡通り店/久根別店/七重浜店/大野店/桜町店/東山店/湯浜店/宝来店/本通店/昭和店

一部の店舗で函館ブリたれカツ(惣菜)をご購入いただいた方に先着で「ブリ缶」プレゼント!!

函館で水揚げされる小型サイズのブリを、塩とサラダ油だけで素朴な味わいに仕上げたブリ缶で、手軽にお料理をお楽しみください!
※配布店舗: コープさっぽろ (全店舗)、スーパー 函長 (大野店、八幡通り店、昭和店、本通り店)

地プリを食べて ブリリアントな景品を当てよう!

SNS投稿 キャンペーン 2021年10月10日(日)~16日(土)

S賞 地プリの里南茅部に佇む秘湯の宿「ホテル函館ひろめ荘」ペア宿泊券(1組様)

応募方法

まずはこちらのアカウントをフォロー!

1 「函館ブリたれカツ」Twitter公式アカウントをフォロー

2 固定ツイートに、お店で注文した函館ブリたれカツの写真を添付して「引用リツイート」

応募期間 10月10日(日)~16日(土)まで

当選者の方へは Twitterのダイレクトメッセージにてご連絡させていただきます。

A賞 「炭火割烹 菊川」「和×燻製 輝なり」ブリリアントなコース料理ペアお食事券(各2組様)

B賞 函館産神経締めブリ1匹(6名様)

C賞 函館ブリたれカツバーガー(BTKB)Tシャツまたはパーカー(30名様)