

ホットじゃないよ  
ホッケだよ!



つがるかいきょう

ホッケドッグス

本州最北端・大間町







# ホッケのメンチカツの ホットドッグだよ。



つがるかいきょう

## ホッケドッグ

本州最北端・大間町

400円



### ◎ホッケカツ

ロウソクホッケの皮や小骨ごとミンチにしました。皮や、皮と身この間や骨には、うまさや大事な栄養があります。

ほんのりカレー味が、どこか懐かしい。

ツルアラメという海藻の粉末も入ってます。



あげみちゃん



### ◎パン

天然のアラメ昆布を練り込みました。昆布の塩加減ともっちり食感がクセになります。本州最北端のパン屋「宮野製パン」のナリさんが焼いています。



### ◎アラメ昆布

9～10月が漁の最盛期。水深20～30mで育つ昆布で、粘り気がすごい！水温の上昇に弱いので、温暖化などの影響が出る～。



### ◎ロウソクホッケ

漁の最盛期は2～5月。体長20cm前後に育ったホッケを「ロウソクホッケ」と呼びます。水深100m前後の大陸棚で、群れを作っている魚。ロウソクのように細長く脂がないので、むしろ揚げ物にすると、うんめえ～！



おいしい！  
なあれ  
なあまの  
おまの  
おまの  
おまの  
おまの



### ◎ツルアラメ

7～10月が漁の最盛期。高い水温を好むため、温暖化で大量繁殖している昆布の仲間の海藻です。体にいい成分がいっぱい入ってる！



ホットじゃないよ  
ホッケだよ!



つがるかいきょう

ホッケドッグ

本州最北端・大間町





マグロじゃないよ  
シロミだよ!



つがるかいきょう

ホッケドッグ

本州最北端・大間町

