

木古内海山 どんぶり ほたて炙り丼

『ほたて炙り丼』の基本コンセプト

北海道は特有の気候風土に育まれた新鮮な農海産物の宝庫として高い評価を得ています。木古内町も良質な山の幸、海の幸を数多く産出しています。
津軽海峡の厳しい荒波の中で育成され、肉厚でプリプリとした食感のある、木古内産「ほたて貝」をメイン素材に、新鮮なピーマンやトマトで彩りを与え、独自の味付けをした、どんぶりグルメです。
ベースとなるお米は、道南産の「ふっくりんこ」です。その名の通りに炊きたてはふっくら柔らかで、一粒一粒が輝いており、美味しさ絶品のお米です。
シャキシャキとした歯ごたえのある「長いも」やたく長く、そして柔らかな「北限のひじき」を使用した添え物や汁物、香の物をセットにしました。
地域特有の産物や調理する人々の誇りにこだわった、どこにでもありそうで、どこにもない、誰もが美味しくを楽しむ、北の自然を感じることができる木古内独自の海山どんぶり『ほたて炙り丼』を開発しました。

『ほたて炙り丼』の6つのルール

- 1) 名称は『木古内海山(かいせん)どんぶり～ほたて炙(あぶり)丼～』とする。
- 2) メインの丼の他に、汁物、添え物、香の物を加えた4点セットメニューとする。
- 3) メイン素材は木古内産の「ホタテ貝」、お米は道南産の「ふっくりんこ」とし、汁物、添え物、香の物に木古内産の「長いも」又は「ひじき」を使用する。
※ホタテ貝らしさが分かるように見た目も考慮する。
- 4) 味付けは指定されたものを基本に各店で創意工夫する。また、丼のトッピング等の見栄えは各店の自由とする。
- 5) 器等は各店の自由とする。
- 6) 価格は950円(税込み)とする。

A そば処 (有)石川屋
Tel.01392-2-2146

■住所 木古内町字本町78
■営業時間 11:00～20:00
■定休日 不定休
■ご注文 数量限定




B 和洋亭苑 あおき
Tel.01392-2-2052

■住所 木古内町字本町240
■営業時間 11:00～19:30
■定休日 毎週火曜日
■ご注文 数量限定




C たべもの居酒屋 おかめ
Tel.01392-2-3391

■住所 木古内町字本町332-3
■営業時間 17:30～23:00
■定休日 毎週月曜日
■ご注文 数量限定




D キャベツ倶楽部
Tel.01392-2-3380

■住所 木古内町字本町229-2 幸運ビル
■営業時間 11:00～14:00
18:00～24:30
■定休日 不定休
■ご注文 要予約




E 食事処 のとや
Tel.01392-2-4055

■住所 木古内町字大平20-2
■営業時間 11:00～20:00
■定休日 夏季(4～10月):木曜日
冬季(11～3月):土曜日
■ご注文 要予約(5日前まで)




F 浜焼 ヤママル
Tel.01392-2-1788

■住所 木古内町字札苅152
■営業時間 10:00～19:00
■定休日 不定休
■ご注文 要予約(前日まで)




G 喫茶 ドン・ボーイ
Tel.01392-2-5577

■住所 木古内町字幸連77-1
■営業時間 10:00～18:00
■定休日 不定休
■ご注文 要予約(2日前まで)




各店独特の『ほたて炙り丼』をお楽しみ下さい。

※『ほたて炙り丼』は上記の飲食店で販売しております。但し、各店において数量限定・要予約販売となっておりますのでご留意下さい。
※各店で本グルメの定義とルールを遵守し、独自の丼をご提供しておりますので、いろいろな味をお楽しみいただけます。



祝! 全通77年 JR江差線でゆく ぶらり“鉄まち木古内”の旅

木古内町は江差線から海峡線が分離すると共に、まもなく新幹線の駅ができる鉄道の町。町内には全国でも珍しい鉄道スポットがたくさん。江差線に乗って車窓から、まち歩きをして街中から、あなたお気に入りの場所を探す旅に出発しよう!

