

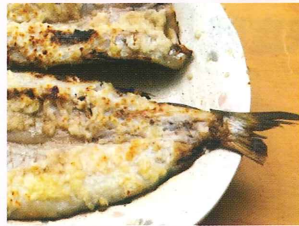
最終審査出場作品紹介



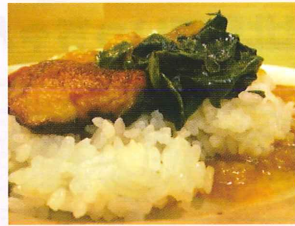
①たまねぎ天どっぐ
紀北町の老舗ねり物屋「又吉屋」で作られている大人気の名物「玉ねぎてんぶら」と、特製オリジナルドレッシングをパンにはさみました。地元の人にとってなじみのある味を今回大胆にアレンジしました。



⑥青さ・カキ丼
「青さ海苔」の名産地「紀北町矢口浦」で作られた香り豊かな青さ海苔をたっぷり使って、あんかけ丼を作りました！渡利カキの濃厚な味と青さの香りのハーモニーは、シンプルに素材のおいしさを伝えます。



②塩カマス丼
漁獲高が多く、紀北町の人にとってなじみの深い「アカカマス」を、特製塩こうじで味付けして焼き上げ、ホカホカご飯の上に乗せて丼にしました。塩こうじで熟成されたカマスの旨みを是非味わってほしいです。



⑦海カレー
地元で水揚げされる鯛などの白身魚でスープをとり、地元の野菜と一緒に長時間煮込んで作る特製ルーを使った紀北町ならではのヘルシーカレー♪トッピングも鯖の竜田揚げなど、魚のおいしさが伝わるカレーです。



③カキのひつまぶし
紀北町の名物「渡利カキ」の新たな楽しみ方として、一食で三種類の味を楽しめる「カキのひつまぶし」を作りました。最初はカキとご飯で、二杯目は薬味を足して、最後は特製のだしを加えて味わってください。



⑧私のじふ鍋 みそ仕立て
この地域の港町で伝統的に食べられてきた郷土料理「じふ鍋」。鯖などの青魚と野菜をすき焼き風に甘辛く煮込んだこの料理を、マイルドなみそ味にアレンジしました！母親が作る料理のような優しい味をお楽しみください。



④マンボーホルモン焼きそば
町内の地元密着型スーパー「ヤマショー」の名物商品「マンボーホルモン」で、焼きそばを作りました。特製のオリジナルホルモンダレで味付けされたそばは、おかずにもお酒のおつまみにもってこいです♪



⑨マンボ〜る
「たこ焼き」ならぬ「マンボウ焼き」!?上品なだしのきいた生地に紀北町の魚「マンボウ」を入れて焼き上げました。マンボウの食感を手軽に味わうことの出来る一品です！



⑤カマスとカキマヨのきほく巻
寿司屋で修行した居酒屋の大将が巻き寿司の常識を覆す!?メニューを考案しました！新鮮カマスと渡利カキをフライにして、特製ソースをからめ、巻き寿司に仕上げました。



★料理の購入には「ラブめしチケット」が必要です★
ラブめし決定戦最終審査出場作品は、専用の「ラブめしチケット」で購入します。
「ラブめしチケット」はイベント当日に会場受付にて販売します。
(一枚300円。お一人様10枚まで。)



写真はイメージであり、実際の量とは異なります。食べ比べていただくために量は少なくしてあります。

- きほくラブめし決定戦 投票方法**
- ①ラブめしチケット購入の際に、一枚につき「投票札」を一つお渡しします。
 - ②チケット一枚で一品購入できます。
 - ③「これぞ紀北町のラブめし！」という料理に投票します。(会場内に設置してある投票ボックスに、投票札をお入れください。)
 - ④投票時間終了後にそれぞれの投票ボックスを集計し、「きほくラブめし」を決定します！

投票時間：9:30～13:00

- イベントスケジュール**
- 10:00 ジャンケンに勝って豪華景品ゲット！
「きーほくんとジャンケン大会」
 - 10:30 新鮮魚介類を競り落とそう！
「激安！1円スタートお魚競り市」
 - 11:30(予定) あの3人がパトロールにやってくるぞ！
「KIHOKU 戦隊アババインショー」



当日会場で出たゴミは、分別して所定のゴミステーションに捨てましょう。ご協力をお願いします。
きほくラブめし決定戦に関するお問い合わせ：紀北町観光協会 電話：0597-46-3555