

これが「平内ホタテ活御膳」

ステーキ鍋

刺身で全部食べてしまわずに、是非、鍋で焼いても味わって!! 生との食感の違いが、とても面白いよ。

活ホタテ皿 (刺身&ステーキ用)

活ホタテが5個のったメイン皿。食べ方は自由だが、まずは刺身で頂こう。添えられている野菜は鍋で焼いて。

ベビーホタテ澄まし汁

各店オリジナルのおいしいもの。もちろんベビーホタテ入り!! 澄まし汁にするので、ホタテの旨味を堪能できる。



ベビーホタテ寿司

3つのベビーホタテがのせられた寿司は、各店共通レシピ。この寿司が、お腹をより満たしてくれる。酢飯との相性も◎♪

タレ皿

ホタテをつけて食べるタレは、左からホタテ醤油、りんご塩ダレ、辛味噌。タレは毎年、見直される予定。

ホタテアイス

溶けてしまうので、後から出してくれる心遣いも嬉しいデザート。ホタテの風味とミルクが意外にマッチ!!

香のもの

お口をリフレッシュしてくれる香のものは、各店オリジナル。各メニューの合間に頬張ると、ホッとする。

全店

¥1,200

(税込)

定義

「活ホタテの刺身」「活ホタテのステーキ」「ベビーホタテの寿司」「ベビーホタテの澄まし汁」「ホタテアイス」が味わえる、育成ホタテ水揚げ日本一の平内町ならではの、ホタテ尽くしおもてなし膳。

ルール

1. 正式名称は「平内ホタテ活御膳」とする。
2. 愛称・略称は「活御膳」とする。
3. 育成ホタテ水揚げ日本一を誇る平内町産の活ホタテ(3年貝)5個とベビーホタテ5個を使用する。
4. 活ホタテは、刺身用(7切れ、皿盛り)、ステーキ用(7切れ、鉄砲串刺し)、ヒモに分ける。活ホタテのカット方法は、斜め3カット、縦3カット、横1カットとする。ヒモは半ボイルする。
5. 茹でカボチャ、茹で長いも、茹でニンジン、生タマネギ、生ピーマン、生もやし、海藻2種、妻、わさびを使用する。
6. 活ホタテと野菜は一人用ステーキ鍋で焼いてもらう。活ホタテを焼く時は、鉄砲串から活ホタテを抜いてステーキ鍋にのせてもらう。
7. 刺身・ステーキ用のタレは以下の3種とする。ホタテ醤油(陸奥湾産ホタテ使用)・オリジナルりんご塩ダレ(青森県産りんご使用)・オリジナル辛味噌(地元の加藤こうじ店の「手づくり麹みそ」使用)。タレは毎年見直す。
8. ベビーホタテの寿司は、巻き寿司、稲荷寿司、押し寿司の3カとする。平内町産のお米「まっしぐら」を使用する。寿司は毎年見直す。
9. 各店こだわりのベビーホタテ澄まし汁をつける。ベビーホタテは2個使用する。
10. 各店こだわりの香のものをつける(なるべく旬の地場食材を使用する)。料理内容は、季節等に応じて、自由に変えても良い。
11. 食後にホタテアイスを提供する。りんごを1切れトッピングする。
12. 協議会指定のステーキ鍋と五徳、刺身・ステーキ用ホタテ皿、ベビーホタテ寿司皿、タレ皿、香のもの皿、汁もの茶碗(蓋付き)、デザート用グラス、お膳と各店自由の箸・スプーンを使用し、協議会指定のレイアウトにする。
13. 協議会指定の箸袋を使用する。
14. 料金は1,500円(税込)以下とする。



プロデューサーが語る「平内ホタテ活御膳」

ヒロ中田

空飛ぶご当地グルメプロデューサー(じゃらんリサーチセンター)

2013年6月13日。ぼくは青森県深浦町役場で平内町役場の職員2人に会った。「深浦マグロステーキ丼」の完成披露発表会に出席するついでに寄ったのだという。ぼくは尋ねた。「平内町にはどんな食材があるのですか?」「ホタテです。ホタテを使ったご当地グルメは北海道でいくつか手がけたことがあり、あまり興味を持ってなかった。「ホタテですか……。何か特徴はあるのですか?」「養殖ホタテの発祥地で、養殖ホタテでは水揚げが日本一です。一年中ホタテがあります」。一転、僕は興味を持った。「ぜひご当地グルメを作りましょう」「だから今日きたのです。運命的な出会いだった。

予算化の目途も立ち、2013年11月14日、商品開発のキックオフ的な講演会が開催され、ぼくは壇上に立った。興味を持ってくれた飲食店は5店舗。いずれも、平内町を代表する人気飲食店

だった。商品開発は、2014年3月からスタート。紆余曲折はあったが、今回は比較的スムーズに開発できたのではないかとそれは、三上さん(シーグランス料理長)をリーダーにした料理人チームの結束力と畑井さん(平内町水産商工観光課課長補佐)はじめ事務局の方々のフォロー力があつたからこそ。手前味噌だが、「深浦マグロステーキ丼」に匹敵するご当地グルメが完成したと自負している。

「平内ホタテ活御膳」は、活ホタテの刺身、活ホタテのステーキ、ベビーホタテの寿司、ベビーホタテの澄まし汁、ホタテアイスのホタテ三味5点盛り。これで1,200円だから、コストパフォーマンスの高さには誰もがビックリするはず。ホタテ産地ならではの養殖ホタテ尽くし御膳は、平内町でしか絶対に味わえません。青森市から近いのも魅力だと思います。ぜひ平内町へ!(談)

青森県平内町



青森市から東へ車で約30分、津軽半島と下北半島に囲まれた平内町。陸奥湾が誇るホタテの養殖が主な産業。人口約1万2千人。その約1割の人々がホタテの漁師だ。町は1周42km。冬は白鳥の飛来を見ることができ、スキーもできる。春は夜越山の桜やヤブ椿の花を楽しめ、春祭りも盛り上がる。夏は海水浴。秋ははたての祭典、山菜、サイクリング。一年を通して、平内町を満喫できるアイテムがある。

平内町長 船橋茂久



「我が町の白鳥は、特別天然記念物に指定され、それも街の自慢ですが、やはり町の自慢といえば、養殖(育成)ホタテ発祥の地であるということです。青森県内の全ホタテの約半分は、平内町で水揚げされます。そのホタテを使って今回デビューする「平内ホタテ活御膳」は、町が誇る自信作です。平内町にいらしていただいて、食べていただくことに意味があると思っていますので、ぜひお待ちしております。

青森県初! 新・OMOTENASHI! ご当地グルメ 深浦マグロステーキ丼



2013年6月14日に、平内町と同じ青森県深浦町でデビューした新・ご当地グルメ。青森県内では、マグロの水揚げ高ナンバーワンを誇るナンバーワンを誇る深浦町。その特産の天然クロマグロを三個の小丼で楽しむ、産地ならではのマグロ尽くしのメニュー。「マグステ丼」の愛称で大人気!!

「平内ホタテ活御膳」に関するお問い合わせは…

平内ホタテ料理推進協議会 (平内町 水産商工観光課内)

tel. 017-755-2118

〒039-3321 青森県東津軽郡平内町大字小湊字小湊63

公式ウェブサイト … <http://www.hiranaihotate.com>

Facebook … <https://www.facebook.com/hiranaihotate>

「深浦マグロステーキ丼」に続く 青森県2番目の新・OMOTENASHIご当地グルメ

平内町は育成ホタテの水揚げ

日本一

平内ホタテ

活御膳

活ホタテの刺身+活ホタテのステーキ
ベビーホタテ寿司+ベビーホタテ澄まし汁
ホタテアイス……産地ならではのホタテ尽くしおもてなし膳

全店

¥1,200

(税込)

2015年3月25日(水)デビュー!!

平内ホタテ料理推進協議会