



NEWS (PRESS) RELEASE

令和元年 6 月 2 5 日

志摩市産業振興部観光商工課

志摩市浜島・磯体験施設 海ほおずき

タイトル	海ほおずき新メニュー販売開始！ 志摩産あおさのりを使った「あおさのり塩ポテト」
概要	本年 7 月 1 日から海ほおずき新メニュー、志摩産あおさのり 100% の粉末を使った「あおさのり塩ポテト」の販売を開始します。 全国シェア約 4 割の水揚げを誇る風味豊かな志摩産あおさのりの粉末と少し粗目の塩が絶妙にマッチ、ポテトと絡めることにより、ほくほくのポテトに仕上がりました。 御食国志摩で育まれたあおさのりの粉末を使用した「あおさのり塩ポテト」、ぜひご賞味ください。 ○料金 ■勝つお（鯉）ばーがぁーあおさのり塩ポテトセット 500 円（税込） ■あおさのり塩ポテト 200 円（税込） 勝つお（鯉）ばーがぁー（400 円）とのセットはお得です。
販売開始日	令和元年 7 月 1 日（月）
販売場所	志摩市浜島・磯体験施設 海ほおずき
その他	○志摩市浜島・磯体験施設海ほおずき 営業時間 9 時 30 分から 16 時 30 分 夏季 7 月 1 日～8 月 31 日は 17 時 00 分まで 休館日 毎週火曜日（夏休み期間は無休） ○勝つお（鯉）ばーがぁー 志摩市ご当地バーガーとして好評を得ているこの「勝つお（鯉）ばーがぁー」は、志摩地方を代表する郷土料理「てこね寿司」とともに、【志摩は鯉のまち】ということを再認識していただくことにより、魚食文化の推進・伝承や水産物の消費拡大を図り、志摩市をさらに PR するものと考えております。また、パンズは地元製パン業者の「志摩産あおさノリ入りパンズ」を使い、味付けとして「志摩市特産の船越みそ」を加えてマッチングさせ、地元「志摩市」にこだわったバーガーです。
参考 HP	http://www.umihozuki.org/
お問合せ先	志摩市浜島磯体験施設 海ほおずき 担当：谷水 TEL:0599-53-1002 FAX:0599-53-1771 e-mail:info@umihozuki.org

