

トタベローネ



函館

函館で地ブリを。～ブリリアントな海の未来へ～

# ブリフェス

2020年10月10日(土)～18日(日)

函館エリアに「ブリ」のムーブメントを！  
食を通じて海の問題を考える取組み「トタベローネ」  
の一環として実施するグルメイベントです。

※トタベローネは2020年、函館含む全国4か所で開催。本州では、魚を幼児語で「トト」と言うことから、「魚(トト)食べようね」というメッセージもこめられています。

2020年10月誕生！新ご当地メニュー

## 函館ブリたれカツ

HAKODATE BURI TARE KATSU



～5つのルール～

- 道産のブリを使用するべし
- 下処理が重要！ブリに塗り込む昆布エキスはなるべく道産産物を使うべし
- たれは各店の工夫を凝らしたブリリアントな“オリジナルたれ”を開発すべし
- 衣はパン粉や米粉など「たれ」にあう揚げ方を模索すべし
- ブリに敬意を表して調理するべし

10月10日(土) 11:00から  
シエスタハコダテ1階入口にて

### 函館ブリたれカツ ふるまい

※数に限りがあります

### 函館ブリステーション

#### ■実施内容

- 函館のブリに関するパネル展示
- 子どもたちが描いた「ブリ」の絵などの展示

#### ■期間

10月10日(土)～18日(日)

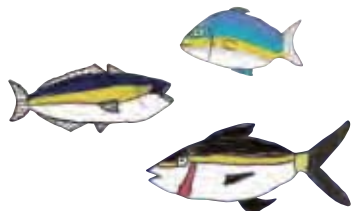
#### ■時間

10:00～21:00

※土日11:00～19:00は、ブリリアントガイドによるパネル説明、ブリフェス参加店紹介も行います。

#### ■場所

シエスタハコダテ4階  
Gスクエア(本町)



### 参加店が 函館ブリたれカツを提供！



20店

※くわしくは中面へ

参加店にて

函館ブリたれカツをご注文の先着50名(のべ1000名)に

### ブリ缶詰を1缶プレゼント

※アイディアレシピ付き

※トタベローネ函館が、渡島総合振興局・函館水産高校と共同開発したブリ缶詰です



ブリフェス参加店3店をめぐるブリリアントな景品が当たる！

### ブリホッピングスタンプラリー

※くわしくは裏面へ



□主催/はこだて海の教室実行委員会

□共催/日本財団「海と日本プロジェクト」・はこだてブリ消費拡大推進協議会(渡島総合振興局)

このイベントは、次世代へ海を引き継ぐために、海を介して人と人とながら  
“日本財団「海と日本プロジェクト」”の助成を受けて実施します

公式サイト



# ブリフェス 参加店一覧

## 活魚料理 いか清本店



函館ブリたれカツ ブリだし甘辛だれ 680円(税込)

〒 函館市本町2-14  
☎ 0138-54-1919  
🕒 17:00 ~ 24:00 (L023:30)  
📅 無休



ブリの骨からとった出汁を甘辛だれに、きりたんぽと一緒にどうぞ。

## 函館いか家 (大門横丁内)



函館ブリたれカツ 自家製梅ミソだれ 550円(税別)

〒 函館市松風町7-5  
☎ 090-3897-9031  
🕒 17:00 ~ 23:00  
📅 不定休



ふっくら揚げたブリカツを、無添加白味噌と梅でサッパリと。

## 函館海鮮居酒屋 魚まさ 五稜郭総本店



魚まさ風 函館ブリたれカツ 580円(税込)

〒 函館市本町4-7  
☎ 0138-53-1146  
🕒 17:00 ~ 22:00 (L021:00)  
※コロナ対策での営業時間です



タレは自家製の甘めの鰹出汁ベース、大根おろしとスタチ添え。

## おしま食堂 (渡島総合振興局内)



函館ブリたれカツ丼 味噌汁付き 500円(税込)

〒 函館市美原4-6-16  
☎ 0138-47-9564  
🕒 11:00 ~ 14:00  
📅 土・日曜日



道南産のお米の上にキャベツ、ブリカツ、自家製甘だれをたっぷり。

## 酒房 楽



函館ブリたれカツ 5種のディップ 900円(税別)

〒 函館市本町32-8  
☎ 0138-85-6419  
🕒 17:30 ~ 25:00 (L024:00)



岩海苔×ガコモソース・自家製らっきょうタルタル・トマト・マスタード・岩塩。

## のんちゃん食堂 希々屋



函館ブリたれカツ キノコクリームとマスタードソース 600円(税込)

〒 函館市若松町26-1  
☎ 080-4500-0081  
🕒 11:00 ~ 23:00頃  
📅 不定休



秋を感じるキノコのソース・青じそ香るマスタードソースでサッパリと。

## 炭火割烹 菊川



函館ブリたれカツ ブリだれ 580円(税込)

〒 函館市五稜郭町32-19  
久米センタービル1F  
☎ 0138-55-1001  
🕒 月~木 17:30~24:30 (L024:00)  
金・土 17:30~25:30 (L025:00)



ブリのあらで煮詰めたタレ。アクセントに自家製タルタルソースを。

## 和 × 燻製 輝なり



函館ブリたれカツサンド ブルーベリーソース 600円(税込)

〒 函館市本町21-6  
☎ 0138-84-5157  
🕒 18:00 ~ 23:30 (L023:00)



実は、ブリとの相性が高い「ブルーベリー」。食べやすい一口サイズです。

## エスニック酒場クレメント ストリート



函館ブリたれカツ サルサソースパクチーのせ 580円(税別)

〒 函館市本町32-29  
☎ 0138-83-6330  
🕒 火~木・日 18:00 ~ 22:00  
金・土 18:00 ~ 23:00  
📅 月曜日



和風ブリカツとエスニック(自家製サルサソース)のコラボレーション。

## 焼鳥 けいちゃん



サクサク函館ブリたれカツ南蛮 580円(税込)

〒 函館市松風町6-14  
☎ 090-2876-0054  
🕒 17:00 ~ 23:00  
📅 火曜日



パン粉にこだわり、サクサク感を極めました。特製タルタルソースと一緒に。

## 中国料理 幸珍



函館ブリたれカツの  
黒胡椒あんかけおごげ

890円(税込)

☎ 函館市昭和3-30-55  
☎ 0138-76-3637  
🕒 11:30 ~ 14:30  
17:00 ~ 20:30

☎ 火曜日



当店自慢のあんかけに黒胡椒をきかせたタレ。おごげと一緒にどうぞ。

## 朝市炉端 五聚富



函館ブリたれカツ

アボカドわさびのタルタルソース 650円(税込)

☎ 函館市若松町11-16  
☎ 0138-76-6004  
🕒 8:00 ~ 20:00  
☎ 水曜日



ワサビの風味がさわやかなタルタルソースに、イクラをトッピング。

## 五島軒本店



函館ブリたれカツカレー  
(旬の味わいセット)

2420円(税込)

☎ 函館市末広町4-5  
☎ 0138-23-1106  
🕒 11:00 ~ 14:30 (LO)  
17:00 ~ 22:00 (LO)

☎ プリフェス期間中無休



ムニエル、ポターージュ、マリネ、カツカレー…フレンチの技でブリを洋食セットに。

## 四季海鮮 旬花



函館ブリたれカツ

海鮮だしと豆乳スープの玉子とじ 680円(税別)

☎ 函館市五稜郭町43-9  
五稜郭タワー 2F  
☎ 0138-30-6336  
🕒 11:00 ~ 15:30 (LO15:00)  
17:00 ~ 21:30 (LO20:30)

☎ 無休



タレは勝田豆腐店の豆乳スープ。海鮮だして玉子とじに仕立てました。

## 寿司料理 谷ふじ



函館ブリたれカツ

みぞれあんかけ〜スダチ山椒風味 800円(税別)

☎ 函館市本町4-10  
☎ 0138-53-0555  
🕒 18:00 ~ 23:00  
(LO22:45)

☎ 木曜日



アゴ出汁のみぞれあんかけに、スダチ・山椒をまとうせ、深い味わいに。

## 竹葉 新葉亭 ※コース料理で提供(要予約)



函館ブリたれカツ

バルサミコ醤油ソース 1000円(税別)

☎ 函館市湯川町2-6-22  
☎ 0138-57-5171  
☎ お電話にてご確認  
ください

☎ 不定休



料理長特製、バルサミコ酢・鰹節・ハチミツの和風仕立てソースです。

## 中国料理 桃華



函館ブリたれカツ 中華三味ソース添え

880円(税込)

☎ 函館市陣川町83-93  
☎ 0138-32-7266  
🕒 11:00 ~ 14:30  
17:00 ~ 19:00

☎ 水曜日



ネギ生姜ジャン・ユーリン・チリの中華ソースが、ブリをいっそう美味しく。

## 鮓処 ひろ季



函館ブリたれカツ甘だれ

1200円(税別)

☎ 函館市本町26-17  
ホテルマイステイズ五稜郭2F  
☎ 0138-55-5553  
🕒 17:00 ~ 23:00

☎ 日曜日



ブリを煮詰めて作った甘だれ、自家製カラシをアクセントに。

## Pokke dish ※テイクアウトのみ



函館ブリたれカツ  
TERIYAKI LUNCH BOX

1400円(税込)

☎ 北斗市追分1-1-31  
☎ @gwa9259z (LINE)  
🕒 11:00 ~ 15:00  
☎ 日・月曜日



米粉で揚げたクリスピーなブリにテリヤキソース。

## レストラン ポルックス (函館空港内)



函館ブリたれカツカレー

800円(税込)

☎ 函館市高松町511  
函館空港国内線旅客ターミナルビル3F  
☎ 0138-57-8884  
🕒 8:00 ~ 19:30頃  
※最終搭乗時刻に合わせて営業

☎ 無休



22種類の香辛料を使った本格カレー。ブリカツとの相性バツグンです。

# ブリ豆知識

## 「ブリ」ってどんな魚？

スズキ目アジ科ブリ属に分類される大きな海水魚。北海道では1kg以下のブリを「フクラギ」、3kg以下を「イナダ」、3kg以上を「ブリ」と呼んでいます。



成長とともに名前を変えるので出世魚（しゅっせうお）と呼ばれます



函館でとれる  
ブリの漁獲量は  
全国3位



農林水産省 海面漁業生産統計調査(平成30年)参照

イカよりもブリが  
たくさんとれるように  
なっている



海の温度が高くなって  
ブリが好きな  
海水温になったから



海がもたらした新しい恵みを味わおう！

## ブリホッピング♪ スタンプラリー

### 参加方法

- 1 ブリフェス参加店にて「函館ブリたれカツ」を食べる  
(1品ご注文ごとにスタンプを1つ押印)
- 2 3店めぐって、スタンプを3つ集める
- 3 10月17日(土)・18日(日)の11時～19時、  
函館プリステーション(シエスタハコダテ4階 Gスクエア)へ  
スタンプラリー台紙を持参
- 4 抽選でブリリアントな景品をゲット！

- 期 間 / 10月10日(土)～18日(日)
- 抽 選 日 / 10月17日(土)・18日(日)
- 抽選会場 / 函館プリステーション  
(シエスタハコダテ4階 Gスクエア)

### 景 品 もれなく当たる！

- 特賞A 函館産神経メブリ1本……………6名様  
※後日ご自宅へ配送。3枚おろし等対応可
- 特賞B 五島軒ブリリアントお食事券……………2名様  
※メイン食材にブリを使ったコース料理ペア食事券(有効期限12月15日)
- 特賞C 菊川ブリリアントお食事券……………2名様  
※メイン食材にブリを使ったコース料理ペア食事券(有効期限12月15日)
- 特別賞 ブリ加工品詰め合わせ……………30名様  
(ブリ焼・焼きブリ等)
- 参加賞 ブリ缶詰(アイディアレシビ付き)……………300名様

## スタンプラリー台紙

いか清	いか家	幸 珍	五聚富
魚まさ	おしま食堂	五島軒本店	旬 花
酒房 樂	希々屋	谷ふじ	竹葉新葉亭
菊 川	輝なり	桃 華	ひろ季
クレメント ストリート	けいちゃん	Pokke dish	ポルックス