



お客さんの声

友だちに勧められて食べに来ました

一度食べに来たことのある友だちに勧められて、今回初めて食べに来ました。

海鮮は苦手だったけど、ここのブリはとっても新鮮でおいしかったです。旬のタケノコやサツマイモも入っていてヘルシーですね。隠しブリもビックリしました。

この後、都井岬に行って春駒を見に行きたいと思います。

ボリューム満点！

◎駒山 道生さん（東諸県郡国富町）
今年に入って2回目です。夫婦で九州各地のご当地グルメを食べ歩いています。『ぶりブリ丼』はボリュームがあり、歯ごたえがたまらないですね。大中小と大きさが選べるので良かったです。温泉が好きなので、この後は「串間温泉いこいの里」へ行きたいと思います。

実は知らない!? ご当地グルメ 12か条の定義

- ①名称は「串間活メぶりブリ丼」とする(通称『ぶりブリ丼』)。
- ②串間で水揚げされた活メのブリを使う。
- ③ブリの量は100g以上とし、食べやすいよう薄切りにする。
- ④どんぶりの中は上からブリ、サラダ、ごはん、火を入れたブリとする。
- ⑤2種類以上のタレ(味)を準備する。1つは全店共通タレとして、松尾醸造場の「スタミナつけてミン」を使用する。他は各店オリジナルのものとする。
- ⑥器などは会認定のものとする。
- ⑦注文があれば一番上のブリは、熱して提供する。
- ⑧基本形は、どんぶり、アラ汁、香の物とする。
- ⑨価格は1,000円(税込)とする。(基本)(市内店舗のみ)
- ⑩串間の食材や旬にこだわった素材を使用する。
- ⑪サラダの野菜は5種類以上とし、うち串間産の野菜を2種類以上使用する。
- ⑫提供店舗は会指定ののぼりを立てる。



もうすぐ3万食突破!
くしまご当地グルメ

串間 ぶりブリ丼

問い合わせ先＝串間市観光協会 ☎ 72-0479、商工観光スポーツランド推進課 ☎ 内線267

宮崎市の「鮭処 江戸銀」が市外特別店舗に認定！



宮崎市の一帯に店舗をかまえる「鮭処 江戸銀(秋山隆文代表取締役)」を新たに『市外特別店舗』に認定しました。

4月22日に認定証授与式が行われ、「ぶりブリ丼」推進協議会副会長の立本与司仁さんから『認定証』と『市外特別店舗 15 か条の定義』『のぼり』が手渡されました。

今後は、串間市の情報発信などアンテナショップとしての役割も期待されます。



一般社団法人 串間市観光協会
事務局長 桐山 文子さん
かわの はるか 川野 春加さん

も試食会を開くなど、本当に苦勞の連続でした。しかし、たくさんの方々の支えのおかげでこの『ぶりブリ丼』を完成することができました。もうすぐ3万食を迎え、皆さまから愛されるこ

も試食会を開くなど、本当に苦勞の連続でした。しかし、たくさんの方々の支えのおかげでこの『ぶりブリ丼』を完成することができました。もうすぐ3万食を迎え、皆さまから愛されるこ

観光面でも変化が

「観光地と「食」をつなぐ」

市外からのお客さんも
市内の方はもちろん、市外、県外の方にお願いしたいです。香港から食べに来られた方もいらっしゃいます。今まで串間市を訪れたことのない

市外からのお客さんも

市内の方はもちろん、市外、県外の方にお願いしたいです。香港から食べに来られた方もいらっしゃいます。今まで串間市を訪れたことのない

鮮度。ピチピチ旬を楽しめる



大乃屋板長 大野 康成さん

「いろいろな方々に魅力を伝えたい」

方も、『ぶりブリ丼』をきっかけに串間に来てくれることがうれしいですね。一度食べてくれたお客さんから口コミで広がっていただけるので、リピーターが増えてきました。

串間市と言えば『ぶりブリ丼』と言われる存在に

串間市といえば、都井岬や幸島など観光地を思い浮かべると思いますが、これからは串間市と言えば『ぶりブリ丼』と言われ、観光地と同じく、皆さんに愛される存在に育てていきたいですね。

そして、子どもたちをはじめ、いろんな方に『ぶりブリ丼』を広め、身近に感じてほしいですね。そのためには、お店に来ていただいたお客さまに対して、最大限のおもてなしをすることが私たちの務めだと思っています。

で、それを基点に行ける観光地の問い合わせも増えてきました。
これはとてもうれしい変化です。観光地だけでなく、「人」や「食」の魅力を発信していただければいいと思います。
もうすぐ3万食

ご当地グルメが誕生するまで、何度

当地グルメになってくれてとてもうれしいです。まだまだ3年目ですので、これからもたくさんの方に食べてもらえるように、成長させていきたいです。
これからの課題

これからは、串間市で開催される大人数の会議などでも柔軟に対応できるように仕組みづくりが必要だと考えています。また、今後は店舗数も増やしていきたいです。宮崎市にアンテナショップの役割もしていただける市外特別店舗が誕生しましたので、今後も串間市の情報発信にも力を入れたいと思っています。

- 【大乃屋】
 - 営業時間/午前11時～午後2時、午後5時～10時
 - 定休日/不定休 ●問い合わせ先＝☎ 72-6323
- 【串間温泉いこいの里 味処本城亭】
 - 営業時間/午前11時～午後2時、午後5時～9時
 - 定休日/毎月第3水曜日 ●問い合わせ先＝☎ 75-2000
- 【御食事処 味彩】
 - 営業時間/午前11時半～午後2時半、午後5時半～10時
 - 定休日/火曜日 ●問い合わせ先＝☎ 72-8139
- 【鮭処 江戸銀】 宮崎市中央通2-16
 - 営業時間/午前11時～午前1時
 - 定休日/第1月曜日 ●問い合わせ先＝☎ 0985-29-5861