

#宮古の真鱈

ハッシュタグ キャンペーン

真鱈メニューの写真をSNS投稿してプレゼントをもらおう!!

抽選で
30名様に
プレゼント!

王子のぜいたく 至福のタラフライが当たる!



水揚げされたその日に全ての加工を行うワンフロースン製法により、「宮古の真鱈」の最高の鮮度とジューシーな身質をキープした逸品!



王子のぜいたく至福のタラフライとは……
宮古は、真鱈の水揚げ量6年連続日本一。こんなに素晴らしい素材が自分達の町にはある。宮古市内でたくさん消費出来て安価で美味しい真鱈をずっと食べられるようにしたい! そんな思いから生まれました。

協賛 / 共和水産株式会社

1 公式アカウント
「宮古の真鱈グルメフェア」をフォロー!



2 参加店で真鱈メニューを注文 & 撮影!



3 「#宮古の真鱈」をつけて投稿! おひとり様 何度でも投稿OK!
プレゼント GET! 当選者にはダイレクトメッセージにてお知らせします。

【注意事項】 ●抽選対象はフェア期間中における、公開アカウントによる投稿に限ります。
●抽選の際には1投稿を応募1件とみなします。

宮古真鱈まつり

2022年 1月 23日(日)
10:00~14:00
宮古市魚市場特設会場



【お問合せ】 宮古真鱈まつり実行委員会 (宮古市水産課内) TEL 0193-68-9099 (直通)

●当フェア及び真鱈まつりは、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、中止する場合がありますので、予めご了承願います。
●新型コロナウイルス感染症対策へのご協力をお願いします。

MIYAKO NO MADARA

宮古の真鱈 グルメフェア

宮古・下閉伊のお店で「宮古の真鱈」を食べ歩き!

期間 2021.12.1(水) ~ 2022.1.31(月)

場所 宮古市 23 店舗・山田町 2 店舗・岩泉町 1 店舗

宮古の真鱈とは

- その一 本州一の真鱈の産地、岩手県宮古港。2010年からは6年連続日本一を記録!
- その二 抜群の高鮮度品質。獲ってから24時間以内に水揚げ! 刺身で食べられます! 詳しくはYouTubeへ

主催: 岩手県沿岸広域振興局水産部 宮古水産振興センター (宮古・下閉伊モノづくりネットワーク水産部会事務局)

お問合せ先: ☎0193-64-2216

岩手県沿岸広域振興局 令和3年度地域経営推進費

食べ比べ鱈

もっと楽しいよ♪

～各店自慢のタラフライ～

サクサクのタラフライにスパイシーなカレーが食欲をそそります♪
25 [三陸味処 三五十]

口当りはマイルド、後からほのかに辛みを感じる自家製カレーにサクとした真鱈フライの食感が楽しい!
13 [魚彩亭 すみよし]

ふんわりパンズにテリヤキソース & タルタルソースで止まらないおいしさ!!
17 [道の駅やまびこ館パン工房]

パンズから飛び出るタラフライにびっくり!! お口いっぱい頬張ってください!
16 [トマト & オニオン宮古店]

アンチョビが隠し味の手作りタルタルソース & 絶妙な配合の出汁醤油…あなたはどっち派?
11 [大戸屋ごはん処 宮古店]

ホックホクに揚げた真鱈フライはフェア期間限定メニューです。
12 [善助屋食堂]

真鱈の身をしっかり感じる肉厚フライで大満足の定食です!
10 [お食事処 五右衛門]

参加店舗

参加店舗 MAP はこちらで



1 タラづくしセット 2,220円

フライ、ちり蒸し、にぎり、白子の天ぷらなど、宮古の真鱈をふんだんに使ったセット。鱈鍋 (2人前 1,800円〜) や頭煮 (時価) もオススメ。

蛇の目本店
Tel.0193-62-1383 〒027-0076 宮古市栄町 2-8
■営業時間 / 10:00~20:00 ■定休日 / 水曜日

2 鱈にぎり寿司 一貫 275円

しっかりした歯ごたえの真鱈に添えられた「もみじおろし」が甘みを引き立てます。極上の真鱈を仕入れた時にだけ提供する、こだわりの一品。

よし寿司
Tel.0193-62-1017 〒027-0074 宮古市保久田 4-27
■営業時間 / 11:30~14:00/16:30~21:00 (20:30L.O.) ■定休日 / 月曜日

3 真鱈の寿司 一貫 200円

冬の真鱈は身のしまりが良く、味は格別。通常の鱈にぎりだけでなく、昆布締めにぎりや白子の軍艦巻きなど、旬の味をお楽しみください。

寿司 魚正
Tel.0193-62-7885 〒027-0006 宮古市鉄ヶ崎上町 6-27
■営業時間 / 11:00~13:30/16:00~22:00 (21:00L.O.) ■定休日 / 月曜日

16 王子の至福の「はみでる」タラフライチーズバーガー 1,209円

「王子のぜいたく至福のタラフライ」を使った人気メニュー。パンズからはみ出たタラフライに、相性抜群のタルタルソースとチーズをオン!

トマト & オニオン宮古店
Tel.0193-71-2075 〒027-0052 宮古市宮町 1-3-17
■営業時間 / 11:00~22:00 (21:30L.O.) ■定休日 / 年中無休

17 王子のぜいたく至福の鱈バーガー 350円

「王子のぜいたく至福のタラフライ」を甘辛テリヤキソースにからめ、タルタルソースと共に特製パンズでサンド! 名物の数量限定メニューです。

道の駅 やまびこ館 パン工房
Tel.0193-85-5011 〒0287-2513 宮古市川内 8-2
■営業時間 / 9:30~16:00 ※売切れ次第終了 ■定休日 / 年中無休

18 真鱈味噌豆腐焼きマフィン 330円

小が理商店のたら味噌、タキノ豆腐店の豆腐と生おからを加えて焼いた、体に優しく食べ応えのあるマフィン。豆腐チーズクリームを添えて。

浄土ヶ浜旅館 味処 海舟
Tel.0193-62-1319 〒027-0091 宮古市築地 1-1-38
■営業時間 / 11:30~15:00 (14:15L.O.) / 17:00~22:00 (20:15L.O.) ■定休日 / 日曜夜・火曜日

4 真だら漬け丼 1,200円

和辛子入りの漬けたれが、淡白な真鱈にピリッとアクセントをつけています。白身魚と相性の良い「もみじおろし」といっかが彩る華やかな丼。

丼の店 おいかわ
Tel.0193-62-2380 〒027-0072 宮古市五月町 1-1 魚菜市場内
■営業時間 / 10:30~15:00 ■定休日 / 水曜日

5 鱈の甘辛ユッケ丼 1,200円

ぷりぷりした食感の鱈を特性の辛味噌ダレに漬けた、クセになる一品。観光客にも地元民にも人気のメニューです。卵の黄身とからめてどうぞ。

浄土ヶ浜レストハウス 浜処 うみねこ亭
Tel.0193-62-1179 〒027-0001 宮古市日立浜町 32
■営業時間 / 10:30~14:30 ■定休日 / 不定休

6 真鱈といくらの漬け丼 1,350円

新鮮な真鱈を自家製タレにくぐらせ、いくらといっしょに酢飯の上に盛り付けた、ぜいたくな丼。酢飯が真鱈の旨味をぐっと引き立てます。

道の駅シートピアなあと レストラン 汐菜
Tel.0193-71-3100 〒027-0004 宮古市臨港通 1-20 ■年中無休
■営業時間 / 平日 10:30~15:30 (15:00L.O.) / 土日祝 10:30~16:30 (16:00L.O.)

19 フィッシュ & チップス 夕食ビュッフェにて提供

タラフライは、お子様でも食べやすいように、一口サイズにしました。ケチャップやサウザンアイランドソースでお召し上がりください。

休暇村 陸中宮古
Tel.0193-62-9911 〒027-0096 宮古市崎ヶ崎 18-25-3
■営業時間 / 7:00~21:00 ■休館日 / 1/12~1/14

20 真鱈のフィッシュ & チップス 770円

新鮮な真鱈をサクサクのタラフライに。自家製のタルタルソースでどうぞ! ビールやハイボールが進みます♪ぜひ遊びに来てください。

三陸宮古 居酒屋 大ちゃん
Tel.0193-63-5255 〒027-0083 宮古市大通 1-4-13
■営業時間 / 17:00~22:00L.O. ■定休日 / 月曜日・その他

真鱈の一口春巻き たらこタルタルソース 300円

「黄否両論」笠原将弘店主が考案した宮古の真鱈オリジナルレシピです。カラッとさせた食感とたらこタルタルソースをお試しください。

期間中に他の料理や飲み物とのご注文で、無料提供します。

7 瓶ドン宮古 1,320円

宮古の真鱈や旬の魚介類が牛乳瓶にぎっしり詰まった、宮古でイチオシの瓶ドン。鱈が入るのは冬季限定ですので、ぜひお立ち寄りください。

割烹 おかめ
Tel.0193-62-2456 〒027-0084 宮古市末広町 1-18
■営業時間 / 11:30~14:00/17:00~21:00 ■定休日 / 月曜日

8 真鱈のブイヤベース 1,800円

その日水揚げされた宮古の魚介だけをふんだんに使ったブイヤベース。添えられた「ルイユ (にんにくマヨネーズ)」とからめて召し上げられ。

Ristorante KATUYAMA
Tel.0193-62-0022 〒027-0085 宮古市黒田町 6-29
■営業時間 / 11:30~14:00/18:00~(予約のみ) ■定休日 / 水曜日

9 真鱈のクロケット ランチバイキングにて提供

真鱈の身だけでなく、肝や白子も入ったクリーム仕立てのクロケットです。自家製トマトソースを添えて、さっぱりとした味わいに仕上げました。

浄土ヶ浜パークホテル ダイニングレストラン 最東端
Tel.0193-62-2321 〒027-0001 宮古市日立浜町 32-4
■営業時間 / 11:30~14:30 (14:00L.O.) ■定休日 / 年中無休

21 タラの昆布メ 550円

宮古市老産の昆布に真鱈をはさみ、旨味をギュッととじ込めました。この真鱈昆布メをアレンジしたカルパッチョもご用意しています。

鳥もと
Tel.0193-63-6776 〒027-0083 宮古市大通 2-6-12
■営業時間 / 17:30~23:00 (22:00L.O.) ■定休日 / 日曜日

22 真鱈のトロトロチーズグラタン 1,000円

新鮮な真鱈を数種のチーズと自家製のホワイトソースで仕上げた一品。日本酒にもワインにも合う人気のメニュー。ぜひ遊びに来てください。

サカリバ ニュー ノラクラ
Tel.0193-77-4416 〒027-0083 宮古市大通 1-3-14
■営業時間 / 18:00~22:00 ■定休日 / 月曜日・その他

23 真鱈フライ 660円 真鱈西京みそ焼 550円

真鱈フライには自家製タルタルソースを添えました。真鱈西京みそ焼は参加店で唯一のメニュー! 新鮮な白子のお料理もご用意しております。

居酒屋 おいかわ
Tel.0193-63-8300 〒027-0061 宮古市西町 2-1-25
■営業時間 / 17:00~23:00 ■定休日 / 日曜日

10 真だらフライ定食 850円

新鮮な真鱈の肉厚フライがドーンと2枚! 遠方からのお客様もかけつける名物メニューです。真鱈、エビ、カキが楽しめるミックスフライも人気!

お食事処 五右衛門
Tel.0193-62-5627 〒027-0022 宮古市磯崎石崎 3-14
■営業時間 / 11:00~15:30L.O. ■定休日 / 年中無休

11 三陸産さっくり真だらのフライ定食 999円

「王子のぜいたく至福のタラフライ」とのコラボ定食。大戸屋特製タルタルソースとさっぱり出汁醤油で味変が楽しめるキングサイズのフライです。

大戸屋ごはん処 宮古店
Tel.0193-65-6565 〒027-0053 宮古市長町 1-1-3
■営業時間 / 11:00~21:30 (21:00L.O.) ■定休日 / 年中無休

12 真鱈フライ定食 900円

手づくりの真鱈フライにマヨネーズを添えて。野菜やワカメなど地元食材にこだわった小鉢も楽しめます。フェア期間限定メニューです!

善助屋食堂
Tel.0193-87-2054 〒027-0307 宮古市田老 2-5-1
■営業時間 / 11:30~15:00 ■定休日 / 水曜日

24 たら天うどん 770円

地元民に絶大な人気を誇るうどんの上に、ふわふわの真鱈の天ぷらを乗せた、期間限定メニュー。ぜひ一度、お召し上がりください。

釜揚げ屋
Tel.0193-82-2173 〒028-1321 下閉伊郡山田町山田 4-5-1
■営業時間 / 11:00~15:00 (14:45L.O.) ■定休日 / 月曜日

25 三陸タラフライカレー 980円

野菜の旨味が詰まったスパイシーな三五十特製カレーに、地元三陸産の真鱈のフライと、彩り野菜の素揚げをトッピングした大人気メニュー!

三陸味処 三五十
Tel.0193-82-3510 〒028-1342 下閉伊郡山田町川向町 6-4-3
■営業時間 / 11:30~14:30/17:00~22:00L.O. ■定休日 / 不定休

26 龍甲海鮮丼 1,100円

売り切れ続出! 地元の魚介だけを惜しげもなくふんだんに盛り付けた、数量限定の人気メニュー。*真鱈は水揚げがあった日のみ提供されます。

浜の駅おもと愛土館
Tel.0194-32-3288 〒027-0421 下閉伊郡岩崎町小本字小本 6-25
■営業時間 / 土日祝のみ営業 11:00~15:00 (14:30L.O.)