

今年で10年目「舞鶴岩がき丼」 キャンペーン開催中

岩がき丼キャンペーンを開始

舞鶴の夏季限定の地産地消グルメである岩がきの「プリプリ」の美味しさを、より多くの皆さんに味わっていただくために、「舞鶴岩がき丼」キャンペーンが市内18店舗で開催されています。舞鶴岩がき丼の3つの条件は、

- ①舞鶴産の岩がきと舞鶴かまぼこを使用すること。
- ②舞鶴産の岩がきの「プリプリ」食感を損なわないこと。
- ③おいしくて何度も食べたいくなること。



各店が独自の調理方法で提供しています。料金は1,300円〜1,900円(税込)。

「プリプリ」の岩がきと「シコシコ」とした食感の舞鶴かまぼこことの相性は抜群。10年目となる今年も、夏の旬が味わえる「舞鶴グルメ」を是非ご賞味ください。期間は8月31日(月)まで。

地産地消の青グルメをPR

舞鶴かきグルメキャンペーン協議会は、夏の特選素材である、「舞鶴産岩がき」「舞鶴岩がき丼」「丹後とり貝」のほか、年間を通して舞鶴の海産物「青グルメ」から旬のものをPRをしています。

舞鶴岩がき丼マップを作製

舞鶴岩がき丼や舞鶴産岩がき料理、丹後とり貝料理が食べられる店を紹介する「舞鶴岩



がき丼マップ」(A3判、両面カラー刷り、2万部)を作製。

「舞鶴産岩がき」「舞鶴かまぼこ」に加え、地元舞鶴産の具材(卵、万願寺甘とう、米など)を使用した岩がき丼の提供店を紹介しています。

舞鶴岩がき丼マップはまいづる観光ステーションやJR東舞鶴駅観光案内所、市役所(ロビー)、西支所道の駅「舞鶴港とれとれセンター」などの市内観光施設のほか、近隣の道の駅、高速道路サービスエリアにも設置します。

▼詳しくは、まいづる観光ステーション(☎75・8600)へ。

まいづる花図鑑 106

【ウツボグサ】

(シソ科)
見ごろ 6~8月頃



各地の日当たりのよい草地に生える多年草。茎は四角形で高さ20~30㎝。全体に粗い毛がある。葉は対生し長さ1~3㎝の柄があり、長楕円形で長さ2~5㎝。

夏、茎の先に3~8㎝の花穂を出し、紫色の唇形花を密集して付ける。

名前の由来は、「靱草」で花穂が矢を入れる靱に似ていることから。

夏になると花穂が枯れて黒くなり、漢方ではこの穂を夏枯草と呼び、利尿剤として使用される。

【協力】 瓜生勝朗 市文化財保護委員(植物分野)

