

‘13後志めぐりレポート⑰

寿都町の新ご当地グルメ

沿岸定置網ホッケ漁水揚げ日本一

寿都ホッケめし

SUTTSU-HOKKE MESHU



寿都町は、「沿岸定置網ホッケ漁水揚げ日本一」です。今回は、寿都町の美味しい資産を活かした新たなグルメ「寿都ホッケめし」をご紹介します！

北海道の
後志ーしりべしー地方
はこちら



寿都ホッケめし
が食べられる町

寿都町は ここだ！

解説！食べるべし！

これが寿都ホッケめしだ！

「旬の刺身」

「港まちに来たから刺身もあればな〜」という声にこたえ、2013年のリニューアル時に「旬の刺身」を2種類つけるという新たな魅力が加わりました！身が厚いっ！

「副菜・香の物」

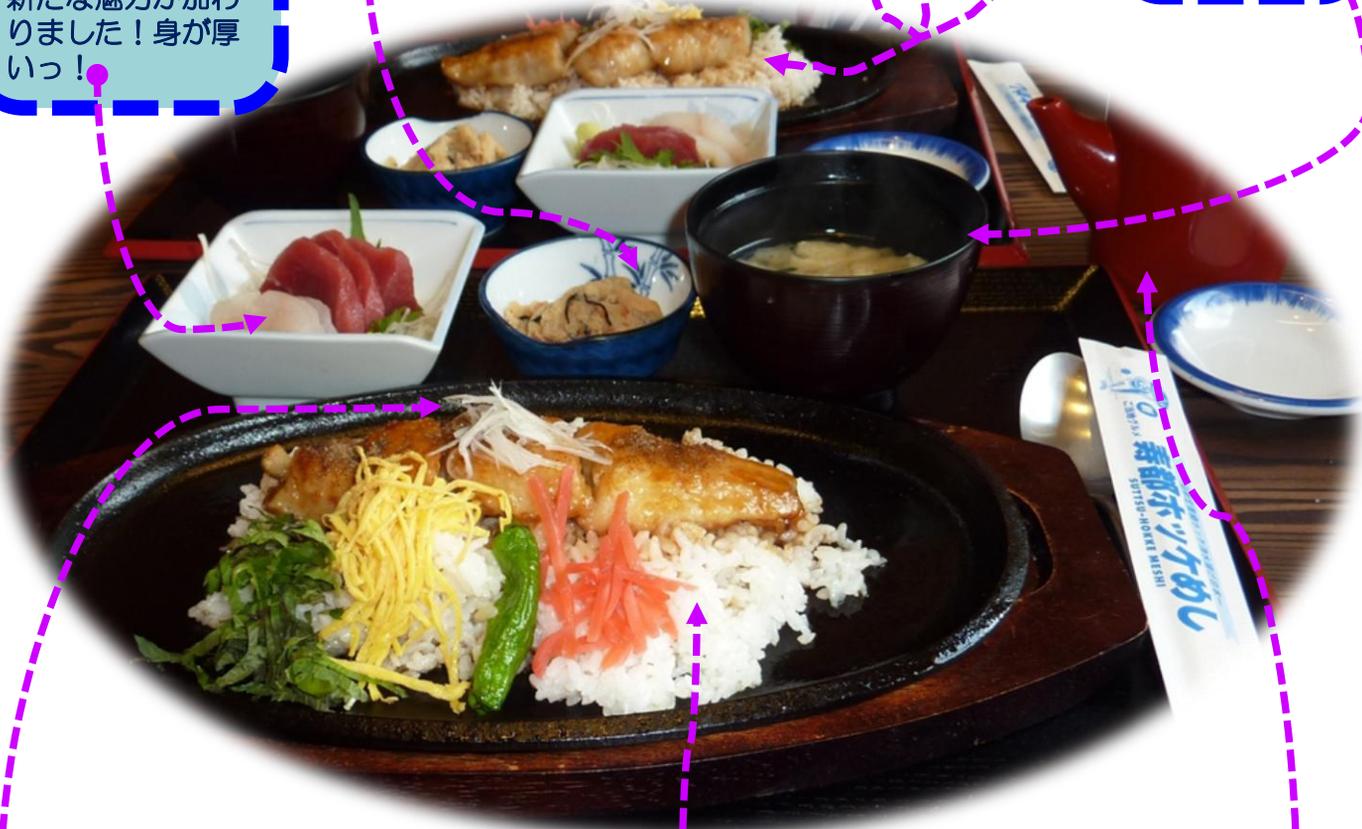
寿都はホッケやコウナゴだけじゃない！山の幸ならきのこ・山菜。海の幸ならイカ・ホタテ・ナマコなどが、ホッケに加えて更に味わえます

「ホッケの蒲焼き」

前からは見えない後ろからの図。この肉厚！さらにジューシー、かつ、クセのないすっきりとした味です！美味！

「汁物」

素材はなるべく地場食材を使いつつ、各店の創意工夫オリジナルの味が存分に楽しめます。



「生炊きしらす」

ホッケと同じく寿都で水揚げされたコウナゴ（小女子）を水揚げしたその日に釜で炊いて佃煮にした、寿都名産品です。

「ホッケめし」

熱々の鉄板の上に、隣町の蘭越米で炊いた白いごはんをのせて、その上に、地場産のホッケ半身の蒲焼きを3カットしてのせ、更に長ネギ・錦糸卵が加わります。たいへん色鮮やかです！

「かけダレ」

各店では、「ホッケの魚醤」入りの「かけダレ」が、別についてきます。その店オリジナルのタレを熱々のうちにかけるとジューツという音とともに香ばしいかおりが食欲をそそります！「ホッケの魚醤」は「道の駅みなとま〜れ寿都」などで販売されています。

「寿都ホッケめし」にはいくつかの定義があり、定義に沿いつつ各店オリジナルの味を提供しています。

「寿都ホッケめし」の詳細や、食べられるお店などについては公式HP（下記URL）をご覧ください。

「寿都ホッケめし」公式HP

<http://www.suttu-hokke-meshi.com/index.html>

寿都町HP

<http://www.town.suttu.lg.jp/index.html>

寿都に「ホッケめし」喰いにいこ〜！