

がつ もじこう
2月「門司港レトログルメ」の紹介

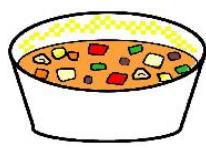
A地区 17日(火) / B地区 10日(火)



チキンとポテトのやきカレーふう



チョコだいすクリーム



もじこうグルメ
みなとまちブイヤベース
(ぎょかいのにこみスープ)



パン

もじこう みなとまち
門司港グルメ港町ブイヤベースができるまで

もじこう かい
～門司港レトログルメ会 シェフからのメッセージ～

こんにちは! みなさんは、門司港レトロに行ったことはありますか。
門司港レトロと言えば、ご当地グルメである焼きカレーが有名ですが、「第二のご当地グルメを生み出したい」、「より多くの人に門司港レトロに遊びに来てもらいたい」という思いから、「門司港グルメ港町ブイヤベース(魚介の煮込みスープ)」を作りました。
今日の給食ではじめて食べるという人も多いと思いますが、ぜひおいしく食べてもらいたいです。
そして、休みの日には門司港レトロに遊びに来て、よいところをたくさん見つけて、門司港レトロを大好きになってほしいです。



みなとまち
<港町ブイヤベースとは>

みなとまち もじこう よなべぶんか みなとまち ゆうごう かいせん
港町・門司港の寄せ鍋文化とフランスの港町であるマルセイユのブイヤベースを融合させた海鮮スープです。
げんざい もじこう ちく やく てんぱ ていきょう
現在、門司港レトロ地区の約10店舗で提供しています。

【ポイント】

- えびやいか、ムール貝、白身魚などの海産物を2種類以上使用すること。
(海産物の指定はない。※あさり、わかめなどの使用も可。)
- スープは和、洋、中などのジャンルを問わない。
- 季節に応じて具材や提供方法のアレンジを変えることが可能。

