

2月「門司港レトログルメ」の紹介

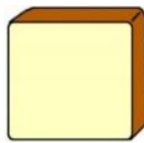
A地区 | 7日(火) / B地区 | 10日(火)



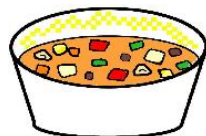
チキンとポテトのやきカレーふう



チョコだいきりクリーム



パン



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)

「門司港グルメ 港町ブイヤベース」は、
港町ならではの料理として考案された魚
介の煮こみスープです。あさりや白身魚の
ホキ、小倉北区 藍島産のわかめや若松
区産のキャベツなどの野菜のうまみが凝
縮された味わい深いスープです。

「チキンとポテトの焼きカレー風」は、門
司港名物の焼きカレーをイメージしたもの
です。「港町ブイヤベース」とともに味わい
ましょう。

門司港グルメ港町ブイヤベースができるまで

～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(魚介の煮こみスープ)」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。



<港町ブイヤベースとは>

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。
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。

