



北九州の牡蠣本格シーズン到来!

第3回「豊前海一粒かき」のかき焼き祭り

を開催!!



北九州市では、ブランド水産物「豊前本ガニ(ワタリガニ)」「豊前海一粒かき」のブランド力の強化を図ることで、地産地消の推進、地域活性化、産業振興につなげる「北九州カニ・カキロード事業」を展開しています。その一環として、この水産物及び産地、北九州カニ・カキロードの周知を目的に、毎年かき焼き祭りを開催しています。第3回となる今回は、本市と共に地産地消の推進に取り組んでいる「地産地消サポーター」の皆さん(団体、飲食店)との連携を強化し、カニ、カキのみならず、市内の旬が大集合し、冬の門司港レトロを盛り上げます。

◆日時：平成23年1月22日(土)、23日(日) 10:00 ~ 16:00

◆会場：門司港レトロ 中央広場

◆内容：①「豊前海一粒かき」焼き

会場に200台の焼き台を設置。販売ブースで購入したかきをその場で焼いて食べられます。

【殻付かき 700円/kg。炭・軍手セット(300円)】

②殻付かきの早剥き競争(1日2回)

会場で参加者を募り、ステージ上で早剥き競争に挑戦! 剥いたかきはプレゼント。優勝者には、豪華景品を進呈します。

③地元いちばん産直市

北九州の旬の野菜、加工品などを販売します。

④ワタリガニ汁コーナー

ワタリガニ汁の販売を行います。

1杯200円

⑤飲食物販売

牡蠣を使った料理、地元産食材を使った料理など、その場で食べることができる料理を販売します。 ※概ね1食ワンコイン(¥500)まで。

⑥参加

豊前海北部漁協柄杓田地区、豊前海北部漁協恒見支所
北九州東部漁協吉田地区、曾根漁協、JA北九、
地産地消サポーター飲食店、市内加工グループ ほか

◆主催：北九州カニ・カキロード活用推進協議会

【お問い合わせ】

北九州カニ・カキロード活用推進協議会事務局

(産業経済局地産地消推進課内)

担当：平谷、柳川

Tel (093) 582 - 2080

