

とことん佐渡産にこだわった

新ご当地グルメ

佐渡天然ブリカツ丼



- ①正式名称は「佐渡天然ブリカツ丼」とする。
- ②佐渡産の天然ブリを使う。
- ③天然ブリのカツは、5切れ（1切れ約20グラム）とする。
- ④タレは協議会指定レシピの「特製あごだし醤油ダレ」を使用する。
※「あご」とは「トビウオ」のこと
- ⑤佐渡市認証米「朱鷺と暮らす郷」（コシヒカリ）の米粉を衣に使う。
- ⑥ごはんを使用するお米は佐渡市認証米「朱鷺と暮らす郷」（コシヒカリ）とする。
- ⑦副菜として地場産の「イカながも」をつける。
- ⑧地場産の食材にこだわった汁ものをつける。
- ⑨佐渡産の果物、果実を使ったデザートをつける。
- ⑩「佐渡天然ブリカツ丼」の認証とも言える大漁旗をつける。
- ⑪価格は1200円以下（税込み）とする。

佐渡天然ブリカツ丼のルール

ブリカツ丼に関するお問い合わせ 佐渡ご当地グルメ普及促進協議会 ☎0259-24-1955
公式サイト <http://www.burikatsu.com/>

インタビュー



佐渡ご当地グルメ
普及促進協議会
会長 伊藤哲夫さん

7月7日のデビュー以来、皆さんに喜んでいただいています。「おいしかった。今度またこれにする」と言ってくださるリピーターもできました。ブリは天然ものなので臭みがありません。揚げてもパサパサ感がなく、しっとりとした食感です。「佐渡でしか食べられない」ブリカツ丼を、お子さんからお年寄りまで幅広い年代の方に味わっていただきたいと思います。出世魚のブリを使った「カツ丼」ですから、縁起担ぎや、家族のお祝い事などにもぜひどうぞ！



イメージキャラクター
のブリカツくん

佐渡天然ブリカツ丼は
島内の8店舗で食べることができます

海鮮横丁(両津)	☎0259-27-4158
長三郎(新穂)	☎0259-22-2125
味彩(佐和田)	☎0259-57-2800
デイリー(佐和田)	☎0259-52-2078
めおと岩ドライブイン(相川)	☎0259-76-2511
尖閣湾レストハウス(相川)	☎0259-75-2221
小木家(小木)	☎0259-86-3666
おぎの湯(小木)	☎0259-81-4111

数量に限りがあります。
売り切れの場合はご容赦ください。

佐渡を代表する味覚・天然ブリを使った新・ご当地グルメ「佐渡天然ブリカツ丼」が、先月デビューしました。
ほぼ通年で水揚げされている天然ブリ。佐渡を訪れる方に佐渡の天然ブリを味わってほしいと、新たなブリ料理の開発に、市や佐渡観光協会、市内の料理人らが取り組んできました。
試行錯誤を重ね、試食会を繰り返す中でブリカツ丼に決定。ご飯は、佐渡市認証米「朱鷺と暮らす郷」（コシヒカリ）、カツの衣にも認証米の米粉を使い、副菜のイカとながもの和え物、汁もの、デザートも、佐渡産の食材にこだわった「佐渡天然ブリカツ丼」が完成しました。
タレの「特製あごだし醤油ダレ」が、サクサクの衣と、臭みがなくあっさりとしたブリカツによく合い、好評です。
地産地消メニューとして皆さんに愛され、地域活性化、観光振興につながっていくことが期待されます。

