

10/10日 ~ 11/9火

IchikiKushikino-TunaFes
第2回いちき串木野

まぐろ祭り

※金額は税込です
※テイクアウトの有無は各店舗へお問い合わせください

かつ煮 石の花
いちき串木野市緑町119-3 TEL:0996-32-2887
営 11:30~14:00(要予約) 18:00~23:00 休 木曜日



鯖粗ぼろときのご湯葉包み揚げ……770円
まぐろの身をそぎ粗ぼろにし、霜降りして出汁、味醂、醤油で焼き、きのこといっしょに湯葉に包み、天粉で揚げました。青身をつけ、天出汁を添え一層美味しくお召上がりいただけます。

鯖テール大和煮……550円
まぐろの尾身をフライパンで炒め、油ぬきをして昆布出汁で煮てもどし、醤油、酒、砂糖で味をつけます。青身と共に美味しくお召上がりいただけます。

まぐろの館 松榮丸食堂
いちき串木野市八房3141-1 TEL:0996-29-5517
営 11:00~15:00 (14:30 OS) 休 水曜日



鯖タタキ丼……900円
厳選されたキハダまぐろを使用。お好みでニンニク、マヨネーズをつけて、お召上がり下さい。

酔匠の里
いちき串木野市旭町72 TEL:0996-33-1197
営 18:00~23:00 休 火曜日



鮎取りとアボカドのマヨネーズ焼き……780円
まぐろ漬けにしてアボカドとのマッチングが最高!マヨネーズのアクセントが癖になります。

頭身のグリル焼き……500円
頭身の身を、生姜醤油に漬けてオープンで焼き上げた逸品です。

和ダイニング 松ちゃん
いちき串木野市緑町119-1 TEL:0996-33-0432
営 18:00~24:00 (LO23:00) 休 水曜日



マグロの卵の卵とじ……800円
まぐろの卵をうま煮にして玉子とじます。玉葱と一緒に煮込み美味しくお召上がりいただけます。

マグロ尾肉のからあげ……700円
しょう油ベースのたれにつけ込み竜田揚げ風にします。わさびマヨネーズとチリソースで、ぜひご賞味ください。

お届け料理 味工房みその
いちき串木野市別府4285 TEL:080-4402-5442
営 10:00~17:00 休 不定休 ※前日までの予約になります



串木野まぐろ尽くし弁当……1,980円
まぐろをふんだんに使用した串木野の弁当です。まぐろの食感を楽しめるように、まぐろらし寿司とまぐろカツ(ドレッシングソース)、まぐろのたたき風刺身(ポン酢)、まぐろの頭肉の唐揚げ甘酢南蛮と、いろいろ取り揃えました。期間限定で販売致します。是非ご賞味くださいませ。※仕入れ等により食材変更の場合がございます。

昔ながらのラーメン屋 みその食堂
いちき串木野市別府4285 TEL:0996-33-6321
営 11:00~15:00(LO14:30) 17:00~21:00(LO20:00) 休 不定休 土・日・祝 11:00~21:00(LO20:00)



数量限定
まぐろレタス炒飯……1,100円
当商品は、炒飯にレタスを入れ炒め、トッピングに目玉焼き、まぐろ漬、刻みのりを乗せ、完成となります。絶品の炒飯にまぐろ漬けなども加わりインパクトのある商品となっております。ブラックベッパーも少量ですが、使用しており、味にアクセントもつけ、最後まで楽しめる商品です。

中国料理味工房 みその
いちき串木野市北浜町4 TEL:0996-33-0808
営 11:00~15:00(LO14:30) 17:00~21:00(LO20:00) 休 火曜日



数量限定
まぐろカツめしとまぐろラーメン……1,100円
サクサク、ジューシーなまぐろカツを自家製タレに漬けてミニ丼に仕上げました。まぐろラーメン小盛りとのセットをご賞味下さい。

まぐろ漬めしとまぐろラーメン……1,210円
まぐろ漬めしと名物まぐろラーメンの小盛りのまぐろづくしのセットです。結構ボリュームのある一品となっております。

こだわりとんかつ 味工房みその
いちき串木野市別府4252-1 TEL:0996-33-1550
営 11:00~21:00(LO20:00) 休 不定休



まぐろかつ定食……1,683円
厳選まぐろを使用。外はサクサク、中はしっとり。みそのオリジナルの甘醤油を使ったわさび醤油と、レモンのソースの味わいをお楽しみください。

まぐろ南蛮定食……1,683円
まぐろかつを自家製タルタルソースと甘酢のまろやかな酸味が優しい味に仕上げられています。白身よりも濃厚で、まぐろならではの味わいをお楽しみ頂け女性に大変好評です。

てっちゃんそば
いちき串木野市湊町3-4 TEL:0996-36-4752
営 11:00~15:00(LO14:30) 休 日曜日



まぐろつくね丼……900円
まぐろ頭肉を山イモでつなぎ照り焼にしました。(うどん又はそば付)

まぐろ入だし巻定食……900円
そばだしを使った「まぐろ入だし巻」の絶妙な味わいをお楽しみください。(うどん又はそば付)

駅前ダイニング りゅう
いちき串木野市曙町81-2 TEL:0996-33-1919
営 17:30~24:00 休 月曜日



まぐろつくね大葉串……250円
いちき串木野のまぐろと木綿豆腐、長ネギ、生姜など全ていちき串木野市の食材を使い練り上げて、りゅうの焼鳥秘伝のたれで焼き上げてあります。

ぴあ
いちき串木野市栄町188-2 TEL:0996-32-0678
営 18:00~24:00 休 月曜日



鯖かつのイタリアンフレッシュ トマトソース……580円
まぐろにイタリアンハーブをつけ、高温で外をカリッと中はジューシー。フレッシュトマトをつかったソースで、さっぱりとお召上がりいただけます。

創作料理 博
いちき串木野市旭町177 TEL:0996-32-0718
営 11:30~13:30(LO) 17:30~21:30(LO) (夜は要予約) 休 月曜日



まぐろ鮎取り丼……840円
ご当地メニューの鮎取り丼はまぐろの尾身を使った丼で、甘露煮・唐揚げ・そばろの3種のがった人気メニューです。

まぐろ和風カルパッチョ……800円
メバチまぐろの赤身とたっぷりの野菜を合わせたメニューです。特製ごまだれを使ってさっぱりとお召上がりいただけます。

大衆酒場 ほり川
いちき串木野市元町177 TEL:0996-26-0550
営 18:00~22:00 休 月曜日



情熱の山かけ丼……980円
特製のタレをからめたまぐろで山かけ丼にしました。食べやすい味です。

高タンパクサラダ……780円
タンパク質の含有量が多いまぐろと鶏胸肉のほぐし身をサラダにしました。体に大事な良質なタンパク質がたっぷり摂れます。

まぐろアボカド……650円
まぐろとアボカドの相性はとても良く、ハワイでは「ホキ」という料理で食べられています。ヘルシーな酒肴にいかがでしょうか。

居酒屋 A埠頭
いちき串木野市旭町58 TEL:0996-33-1066
営 18:00~LO 休 水曜日



まぐろカマの塩焼き……800円
まぐろカマに当店自慢の自家製ポン酢を付けてお召上がりください。

まぐろかじ取り肉の竜田揚げ……800円
柚子胡椒を付けてお召上がりください。

旬彩 とど家
いちき串木野市旭町147 TEL:0996-32-5518
営 18:00~25:00 休 月曜日



ココロまぐろピザ……850円
甘いタレで下味をつけた角切りまぐろとたっぷりな具材でいただくピザです。トッピングのネギが絶妙です。

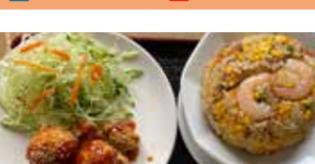
だいにんぐ味彩
いちき串木野市曙町24 TEL:0996-32-7970
営 11:30~14:30 18:00~23:00 休 水曜



まぐろと和牛の出会い盛り……3,190円
鮮度抜群のまぐろをさっと炙り、本生わさびや岩塩、秘伝だれでお召上がりください。

炙りまぐろ……820円

中国料理 香隆
いちき串木野市昭和通61 TEL:0996-47-7334
営 11:00~20:00 休 日曜日



まぐろ団子セット……980円
中国では昔から丸いものを食べると再会できるという言い伝えがあります。早くコロナが収束してみんなで集れるようにと、まぐろ団子を作りました。セットには炒飯とわかめスープ、小鉢が付いています。

UNMAKASE~N シールラリー
10/10日 ~ 11/9火 実施期間

シールを7枚集めて豪華賞品をゲットしよう!

- 特賞 抽選で1名様: 特産品 & お食事券 5万円分
- 1等 抽選で10名様: 特産品 & お食事券 1万円分
- 2等 抽選で50名様: お食事券 2千円分

チラシのお店と海鮮まぐろ家様にて、まぐろ料理・まぐろ商品の購入で1品につき1シールをお渡しします。ぜひ、いろいろなお店をめぐってシールを集めてシールラリーにご応募ください。

シール応募用紙は、令和3年11月12日までに前名等をご記入のうえ、店舗にお預けください。抽選は特賞・1等・2等の順で特賞の抽選に外れても自動的に1等・2等にスライドし、抽選に組み込まれます。抽選結果は発送をもってかえさせていただきます。

さのさ館
いちき串木野市上名3018-5 TEL:0996-32-0780
営 9:00~18:00 休 第三水曜日

テイクアウトのみ



まぐろおつまみ(頭身のかま揚げ風)と尾身の照焼……450円
チョットしたおつまみにオススメ!お酒がすすむ一品です。

なんだ!!まぐろ焼頭身の塩焼……450円
頭身を骨付きで塩焼きにしました。わさび醤油で美味しく召上がりください。

シールラリー応募用紙
抽選は特賞・1等・2等の順で特賞の抽選に外れても自動的に1等・2等にスライドし抽選に組み込まれます。

キリトリ

シールを、7枚(特賞)、5枚(1等)、3枚(2等)集めて抽選に参加しよう!!

個人情報について ※応募締切/令和3年11月12日
個人情報の取扱いについて:利用者又は参加者にお知らせした利用目的の達成に必要な範囲内で個人情報を利用します。又、法令の定める場合を除きあらかじめ利用者及び参加者の同意を得る事なく個人情報を第三者に提供しません。個人情報の管理、保管について:利用者又は参加者の個人情報は、利用目的の達成に必要な範囲内において、個人情報を正確な内容を保つように努め、又個人情報の漏洩・滅失又は毀損などを防止するために管理責任者を置き、適切な安全管理措置を講じます。

お名前	年齢	歳
ご住所		
TEL		
ご意見・ご感想		

応募の際は、お店のスタッフをお呼びください。スタッフが箱を持ってきますので、応募用紙を半分折り曲げて箱に入れてください。シールラリー終了後、観光特産品協会が責任をもって回収・抽選を行います。