

# いちき串木野の 美味しい「まぐろ」を ご堪能ください！



**こちらもおススメ！**  
観光特産品協会 会員企業の  
「まぐろ?!」なスイーツはいかがですか。

**C** 「まぐろソフトクリーム」は  
ChocolateHouseSamurai で  
購入できます

**B** 「赤まぐろモナカ」は  
海鮮まぐろ家 **D** まぐろの館物産館  
で購入できます

**A** 「まぐろモナカ」は  
菓子処菊屋で購入できます

| 鮪祭り参加店 |              | 鮪祭り参加店 |                   |
|--------|--------------|--------|-------------------|
| ①      | A埠頭          | ⑬      | 中国料理味工房みその        |
| ②      | びあ           | ⑭      | ゆのま食堂             |
| ③      | 海鮮まぐろ家       | ⑮      | ハ 大衆中華 蘭蘭         |
| ④      | 創作料理 博       | ⑯      | ニ KAMON(酔匠の里)     |
| ⑤      | 旬彩 とど家       | ⑰      | ホ 昔ながらのラーメン屋みその食堂 |
| ⑥      | 中国料理 香隆      | ⑱      | ハ まぐろの館 松榮丸食堂     |
| ⑦      | 大衆酒場 ほり川     |        |                   |
| ⑧      | 和ダイニング 松ちゃん  |        |                   |
| ⑨      | 麺どころさつま 串木野店 |        |                   |
| ⑩      | まぐろの館 松榮丸食堂  |        |                   |
| ⑪      | まぐろの館 物産館    |        |                   |
| ⑫      | 物産さのさ館       |        |                   |
| ⑬      | 味彩Niku工房     |        |                   |
| ⑭      | だいにんぐ味彩 串木野店 |        |                   |
| ⑮      | 中国料理味工房みその   |        |                   |

※シーラリー対象店舗はチラシ中面をご覧ください。

**20周年記念  
市制施行**

10月10日金  
まぐろの日!!

まぐろ

**10/10水~31金**

**特別企画!**

**A賞**  
まぐろラーメン一箱  
(12食) 30名様

**B賞**  
旨二煎ラーメン一箱  
(12食) 30名様

共栄会より特別賞!

**串木野まぐろラーメン共栄会  
「全6店舗」初参加決定!**

詳細は中面を  
チェック!

おいしく、  
ひといき。

食のまち いちき串木野

期間中、いちき串木野市内加盟店舗で各店こだわりのオリジナルまぐろ料理が  
食べられます。 ※詳しい店舗・詳細は裏面に掲載しております。

問い合わせ先 いちき串木野市観光特産品協会 TEL0996-32-2049

〈特設HPはコチラ〉  
#串木野まぐろ最高  
令和7年度いちき串木野市  
総合イベント助成事業

第6回いちき串木野

**魚祭り**

まぐろ

2025年 10/1 (水) ▶ 2025年 10/31 (金)

参加店一覧

※金額は税込です。マティシアウトの有無は各店舗へお問い合わせください。

**⑥ 中国料理 香隆**  
 いちばん中華街の中心にあり

**TEL: 070-4755-5625**  
 11:00～14:00  
 18:00～21:00



**香隆餃子 (まぐろ入り) 980 円**

マグロと野菜を加えたミンチを餃子の皮で包みこんだ餃子。香隆餃子は「まぐろ入り」を販売していますが、これは「マクアオ」として販売しています。マクアオ料理がお楽しみいただけます。

**⑫** 炭火・実用会社 **さのさ館** TEL: 0996-32-0780  
いりき草木町新市山101-5 9時~17時 **休** 第三水曜日

|                                                                                   |                  |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|
|   | <b>まぐろと牛蒡</b>    | <b>500円</b> |
| <p>せいかいすきや牛肉屋に業たのだから、美味しいまぐろをお肉に代わり、煮てはいけしんさん仕様の牛蒡からリーズナブルな価格で提供致します！</p>         |                  |             |
|  | <b>まぐろステーキ干物</b> | <b>500円</b> |
| <p>お肉が苦手なお客様でも、まぐろの旨味が凝縮された魚品をこの機会にお楽しみください。</p>                                  |                  |             |
|  | <b>マグロカツ</b>     | <b>550円</b> |


**住出しセンターさのさ**

TEL: 0996-32-9590  
いちまき市木曽町山王3

 **8:00**—22:00 (休夜)
  **休** 第1、3水曜日



**マグロカツ丼.....650円**

チンチンサラダ弁当でおなじみ地元の  
 名店から選んで、当店でもマグロカツ  
 丼は定番メニュー。おなじみのクロレ  
 ーOFF! してもおススメです。この機  
 会にご賞味ください。

**24** **タイムキッチン**

☆お食事前にお電話は100  
（電話番号すぐ左にあります）

**最少部価  
使用！**

**ピラッの砂ずきと  
ヒマラヤ岩塩入った焼ぎ**  
**600円**

最少部価の砂ずきをタコ等の奥味に合わせ  
しました。  
焼き肉風になりますので、丼飯にも極上  
にご賞味ください。

**限定 6席**

たこの産の伊予国産品をご用意しています。  
キッチンカーでお待ちしております。




## へまぐろの館 松榮丸食堂

いちぢき木野郎/男3141-1

TEL. 0936-29-5517

11:00~15:00  
(14:30 GS) 休 水曜日



**鰹まぜそば.....1,000円**

鰹ラーメン共栄会新メニュー  
元祖木野郎ラーメン進化系  
1/4辛度々龍風流-めし系



TEL: 0996-33-1066

11:00 ~ 18:00

水曜日

**① A 埠頭**

いりき 柿木 栗田 吉野 3 8

**韓国風まろくユッケ - 750円**

食べなれど70年もの、お通と一緒にお楽しみください。

**焼肉Aボナナのわびまヨろえ - 750円**

絶品の「焼肉」を特製タレで炙りてお召し上がり下さい。

**まぐろ赤肉炭焼田揚げ - 950円**

赤肉のまぐろ赤肉を炭火で焼いた田揚げです。この機会に是非お召し上がりください。

特価 950円 使用!

② **ぴあ**  
いちき市井野市家園168-2

TEL: 0996-32-0678  
 18:00~23:00 休 月曜日

**まぐろのイタリアンカツ**  
 930円  
 まぐろをオリーブオイルのハーブで味付け、  
 シェアに揚げ、オリーブオイルの  
 マドラーソースをかける。

**限定 6時半前割**

**まぐろの山かけ** 600円

**まぐろ刺身** 930円

**③ 海鮮まぐろ家**

いちいち瀬木町大津山100

TEL: 0966-33-5015

レストラン 11:00 ~ 15:00  
(OS 14:30) **※ 休 日 水曜日**



**まぐろ丼**

**1,100円**

日頃のご愛顧に感謝し、数量限定で  
ありますが、10食(1,000円税込)  
に交換します。汁割、各のゆけ。

**※ 10食 先着順・予約不可**

**★10周年謝恩価格**

**④ 創作料理 博**  
 いしはな松本駅前店177

TEL: 0996-32-0718

11:30~13:30(お)  
 17:30~21:30(お)(夜は要予約) **※月曜日**

**まろろぬがり(単品) 840円**  
 とろけるチーズと豚肉をまろろの葉  
 生で巻いたマヨネーズ、甘味噌・塩胡椒・そばの  
 3種がのった人気メニューです。

**まろろトカヅ(単品) 1,000円**  
 小がまろろのうす皮を油揚げを巻いた湯  
 豆腐と大根のトカヅです。まろろの皮はさら  
 な食感をぜひ楽しんでください。+500円  
 で定番セット(小鉢・ごん・汁かけ)に変更  
 可。



**大衆酒場 ほり川**  
いちばん黒野市街1777

TEL: 0996-26-0550

18:00~22:00 **休 日曜日**



**マグマとクリームチーズの山美合** .....780円

クリームチーズとアクセントの山装で絶の味が際立ちます。



**マグマボカド** .....720円

マグマとボカドの相性が良く美味しいです。

TEL:0996-33-0432

18:00 ~ 24:00  
(L.O.23:30) **休 水曜日**

⑧ **和ダイニング 松ちゃん**

いちいち日本料理 松ちゃん119号

**まぐろと山芋のタルタル** **900円**

まぐろと山芋と根菜のミネストローヌあえてクラッカーの揚げで食べてみてください。

**マロ切身** **900円**

キムチマヨネーズお刺身です。

**マロとクリームチーズと大葉の生春巻き** **950円**

マロとクリームチーズと大葉の生春巻きです。



⑨ 麺どころさつま 串水野店  
いちむき串水野市川原579-1

TEL: 0996-33-1737  
11:00~21:00 休 正月のみ

**3種のタレのまぐろ丼**  
1,628円

自家製の3種類のタレと、とはんぽ、まぐろ、ネギとトッピングし、ふかひのあめ味噌に仕上がっています。

**⑩まぐろの館 松菜丸食堂**

いさぎ屋木野町1丁目34-1

TEL: 0996-29-5517

11:00~15:00 **水曜日**

(14:30 O)



**天然なまぐろ角切り  
鉄火丼 1,430円**

年少価格の安い天然なまぐろの角切り、味わいと独特の食感を楽しんで頂くため切らずにご提供いたします。  
ぜひこの機会に新鮮なまぐろを  
ご堪能下さい。

**南マゴロ  
使用!**

**限定 15食**


**① まぐろの館 物産館**  
いさぎ浜木野市八尾314-1

**TEL:0996-29-5515**  
※ 10:00~17:30

※ 休 水曜日



**まぐろの館 辛丼**

¥518

ヤンニム屋の特製甘辛タレに漬け込んだ厚肉まぐろです。  
 ニンニクの効いた辛味と、マダラ産牛の旨味をお楽しみください。  
 マグロ好きのお土産にどうぞ！




**味彩Niku工房**  
 いちき市大野市店 〒1-332

**TEL: 0996-41-4921**  
 11:00~15:00  
 17:00~21:00

**休 月曜日**

**炙りマブロ** ..... **1,100円**  
 鮮度抜群のまぐろをさつと炙り、本生  
 わさびや岩塩、桜塩だてお召しあ  
 がりください。

  
 @NIKU\_SAN\_29\_KOUBOU

**(H) だいこんや味彩**

いちひき串大町市歴計24

TEL:0996-32-7970  
11:30~14:30 水曜日  
18:00~23:00 休



**炙りマゴロ** 1,100円

肝臓提質のまぐろをさっさと炙り、本家生でびややね。留塩シテお楽しみあがりくだい。



#RAJASAI115

**15** 中国料理の王 **みその本店**

TEL: 0996-33-0808  
 いちじき平野町北河原4  
 ☎ 11:00~15:00(月・火、水)

**まぐろ漬けめし** .....1,100円  
 まぐろをふんだんに使い漬けたにした井です。

**まぐろカツめし** .....990円  
 ジューシーなまぐろカツを自家製レタに漬け込んだものがつめです。

**⑩ こだわりのかつ 味工房その** TEL: 0996-33-1550  
いちいち木野市別所4252-1 1030-2100 休不定休  
まぐろかつ定食 1,804円  
さっぱりなめにコクのあるまぐろならで  
はの味わいをとお楽しみ下さい。レモン  
ソースで食べるのがおすすめです。

**17** 昔ながらのケトルみその食堂

いけばな本野村商店(2F)

TEL: 0996-33-6321

平日 11:00~15:00(L14:30)  
17:00~20:00(L20:00)

土 日 祝 11:00~15:00(20:00)

**例なし**

**オールスターまぐろラーメン**

**1,850円**

トッピングをすべてのせたまぐろラーメン、  
ポリウム満点なラーメンに仕上げました。



TEL:0996-32-1197

18:00~23:00 火 曜 日

⑩ KAMON(静匠の里)

いちき串木野市川口2

マグロとアボカドのマヨネーズ焼き

950円

漬けたにしたマグロ赤身と焼いたアボカドの組み合わせです。マヨネーズの程よい酸味を絶えて滑らかに仕立てて仕上げたおまじな。この時期に是非味わってください!!

**20 鮎焼 大助**

15日由本町市街2

TEL: 0996-33-1911

11:30~14:00 18:00~22:00

**水曜日**

**南マゴ 使用!**



**南マゴ握り** 2,420円

15日由本町の漁獲するうなぎが絶えず  
天ぷらでつく。本まぐろのうなぎが少なくて  
（なま）旨味のあるまぐろです。産地まぐろ  
がなないため、あまの産地まぐろにまぐろ  
まぐろ。この機会に是非お召し上がりか  
だい。

**南マゴ丼**



2,420円

**(21) 池家**

池田・新池田駅前南口徒歩3分  
TEL: 0926-32-0459

18:00~23:00 休 第1火曜  
(L.O 22:15)

**まぐろのあら炊き (丼)** **880円**

※お弁当用の卵を使用した、あら炊きです。  
店仕おすすめの商品です。

**【税込】5食**

---

**ギンマグロの鉄板焼き** **1,000円**

ギンマグロの鉄板焼く。一度食べべたら  
やみつきになること間違いなし!

**【税込】5食**



**パティスリーテテ**

いちご・抹茶・牛乳・生クリーム100% 5-5

11:00~18:00 休・月~木

**マクロと季節野菜のクッシュ**

500円

ジャガイモ、カボチャ、主菜と、ドクトの季節野菜を使用。解凍後の肉にたっぷり50%生クリームを塗り、マクロやパティスリーテテが考えたオリジナルのスパイスを商品ごとにブレンドして使用しています。

**限定 5食**

Instagram / patisserie\_tetote でご検索ください。お問い合わせはDMにて。



**食育工房はぐくみ**  
いちじく野町2番地2-1

TEL:090-2392-4934

¥1000-1300
休 日 無 休

**梅ジャコ飯のまぐろの漬け丼**

.....1,000円



いちじく野町店よりめん太夫、梅の  
ごぼう等、地元産品を使っています。  
皆さまに思いの持てるお料理の  
スナバへ食べたい気持ちにかなうように。  
個量限定ですとの機会にお試し  
下さい。

**限定 10食 終了**



**ロ. ゆめまえ食堂**  
いちじき市井市街115

**TEL: 0996-32-3340**

**定** 11:00~18:00  
**夜** 18:00~21:00

**休** 月曜日

**まぐろラーメン**

**900円**

スープを豚骨力強いように丁寧に作っています。アサツキとした豚肉の旨みとツケ、そして華やかなツリとリッパなように発酸しています。

ツケは片面だけさっと焼いてあります。

## ハ、大衆中華 蘭蘭

0556-220606  
TEL: 0996-32-8768

11:30-14:00  
17:00-20:00

※ 日曜・祭日  
※ 夜2次

月曜 日曜

### まぐろラーメン……800円

まぐろと数種類の野菜、だし屋有等最高の  
素材をじっくりと煮込んで作り上げた  
スープにちり紙とねぎとネギのハラ  
スネをええように盛りつけた。最後に和  
と串カツの天ぷらに仕上げた上はドッ  
ピングマヨネーズと和の海苔の味  
付けがたまらなくおいしい。本洋フゴ  
料理、一度食べたら必ずはまってし  
まう一品です。

## ニ. KAMON(酔匠の里)

いちさ大南町南苑72

TEL: 0996-32-3197

■ 11:00~14:00

■ 18:00~... 休 火曜日



### あいのりラーメン

1,090円

通店人気のもつ煮がブランドにされた  
 あいのりラーメンです。  
 まぐろ、さくらげ、わかめ、もやし、白ねぎ、  
 小ねぎなどトッピングされており、  
 深いコクとまぐろのスープがたまらなく潤  
 しい。麺とのからみが最高です。  
 バターをのせてお楽しみください。

**ホ、ホ、ホのラーメンみその食堂**  
 いまがわ市上野町1-2-15  
 TEL:0996-33-6121

平日 11:00~15:00(14:30)  
 17:00~21:00(20:00)  
 土曜 11:00~21:00(20:00) **★** **★** **★**

**まぐろラーメン 990円**

頂きそうであったりでもコクのあまる絶品スープが絶品!トッピングにはチャーシューのせけり!特製だれに煮つけたまぐろのづけを乗せた。まぐろの旨味を凝縮した自榨の一杯!

**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                                                                                                         | 1等 抽選で5名様                                                                                                         | 2等 抽選で50名様                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>特産品や<br/>お食事券<br/>5万円分</p> |  <p>特産品や<br/>お食事券<br/>1万円分</p> |  <p>お食事券<br/>2万円分</p> |

まぐろラーメン  
共賞会より特別賞!!

**1等**  
まぐろラーメン一箱  
(12袋) **30**名様

**2等**  
厨三病ラーメン一箱  
(12袋) **30**名様

チラシのお店にて、**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るシールを集めてイートラリーにご応募ください。  
シールを、7枚(特賞)、5枚(1等)、3枚(2等/特別賞)集めると抽選にご参加が可能です。  
シール応募用紙は、**令和7年10月31日までにお名前等をご記入のうえ、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**。

## イートラリー応募用紙

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。

鮎

イ

ー

ト

ラ

リ

ー

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

|         |    |   |
|---------|----|---|
| 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。スタッフが箱を持てきますので、応募用紙を半分に折り曲げて箱に入れてください。イートラリー終了後、観光特産品協会でご責任をもって回収・抽選を行います。