

にかほ市の魅力を 全国に情報発信します

地域資源∞全国展開プロジェクト

市では、にかほ市をPRするためのイメージキャラクターの募集を終え、現在選定に取りかかっています。

また、観光振興を図り、観光入り込み数の大幅な増加と潜在型観光への転換を目指すための方策を検討する「にかほ市観光検討委員会」も市の観光の基本計画となるアクションプランを19年度の策定に向けて、何度となく協議を重ねているところで

昨年7月 「地域資源∞全国展開プロジェクト」を立ち上げ

市商工会では、にかほ市を全国に売り込む課題に取り組みため、昨年7月25日に「地域資源∞全国展開プロジェクト」を立ち上げました。

商工会で開発した、「にかほ」にふさわしい特産品・郷土料理を全国に広く紹介するためブランドマークを作成しました。



- 御造り/ヒラメの刺身
 - 焼き物/タイの塩焼き
 - 蒸し物/牡蠣の茶わん蒸し
 - 漬物/季節の漬物
 - 御飯/おこわ(赤飯)
 - 餅/あんこ餅
 - 麺/うどん
- (梅漬けのシソの葉・トコロロ・海苔)

日本海と鳥海山で生まれた豊富な「海の幸・山の幸」を季節ごとの旬な食材で彩ったお膳です。地元「にかほ」ならではの味をご賞味ください。



- 御造り/ヒラメの刺身
- 煮物/カレイ
- 揚げ物/タマネギと甘海老のかき揚げ
- 蒸し物/牡蠣の茶わん蒸し
- 漬物/季節の漬物
- 御飯/鮭押し寿司
- 汁 椀/海老汁

芭蕉御膳

俳聖松尾芭蕉が、「奥の細道」最北の地として約300年前に象潟を訪れた際、食されたお膳を再現しました。いにしへの味をご堪能ください。

にかほ御膳

にかほ市の自然・史跡郷土料理、特産品をPR

にかほ市は、名峰鳥海山を核として、7つの完全自然が揃う全国でも極めて稀な、自然豊かな地域です。また古くから、景勝の地を求めて松尾芭蕉をはじめ多くの文人墨客が当地を訪れるなど、歴史的・文化的にも貴重な史跡も多く、観光資源に恵まれています。

今後は、全国の旅行代理店やエージェント、ホテル・旅館、県市町村、観光協会関係団体等、さらに商工会ネットワークを活用して、全国に広く情報を発信して観光客の誘致に努めます。

また観光客には、「芭蕉御膳」や「にかほ御膳」をにかほ市の郷土料理としてホテルや旅館、レストラン等の提供を予定しています。同時に開発した特産品はお土産品として販売促進していきます。



DVDやパンフレット、ホームページなどでにかほ市の魅力を全国に発信します

にかほ市商工会
☎0184-38-3350 FAX0184-38-3930
ホームページ <http://shoko.skr-akita.or.jp/nikaho/>

日本海で採れる「天然のアオサ」を白あんに練り込んだお饅頭です。ほのかな磯の風味が絶妙です。



アオサは成長する際に、富栄養化のもととなる栄養塩類の窒素やリンを吸収し、他の海藻と比較してカルシウム、マグネシウムといったミネラル成分が多いヘルシーな海藻です。特に、にかほ沿岸で採れるアオサは、海底からわき出す鳥海山の伏流水に育まれ、味が良くお吸い物やお料理に使われてきました。また老化の原因物質と考えられる、活性酸素の影響を軽減する効果があると言われている物質も含まれており、健康食としても人気があります。

『鳥海のお』は、このアオサを乾燥させ、高級白餅と合わせて上品なお饅頭に仕上げました。

鳥海の特産 アオサ入りお饅頭

にかほ海グルメ

にかほ近海で獲れる新鮮な食材をていねいに調理した海の幸3点セットです。

フィッシュハンバーグ



スケトウ鱈をはじめ、季節に獲れる魚をていねいにおろし、ミンチにして調理したにかほ特性魚肉ハンバーグです。

日本海のイカメシ



港に水揚げされた新鮮なイカに、にかほ産のもち米と大豆・黒豆・青豆を詰め、地元醤油でていねいに炊き上げました。

ヤナギカレイの天日干しせんべい



日本海で獲れたヤナギカレイを太陽の下で丸ごと自然乾燥し、さらにみりん干しにしました。

甘海老のしっとり佃煮



厳選した新鮮な甘海老をしっとり柔らかく炊き上げた逸品です。

※季節によって「甘海老のしっとり漬物」と「ヤナギカレイの天日干しせんべい」が替わります。

銀の波 鮭の酒粕味噌漬

鳥海山の清水で生まれ、日本海の荒波で育った新鮮な「鮭」を酒粕と味噌で包み込んだ日本海の味です。



鳥海山の伏流水が豊富に流れ込む「にかほ市」の川には、秋になると数万匹もの鮭がそよよと上ってきます。この自然の恵みに育まれた鮭を、酒どころとしても知られるにかほ伝統の酒粕と滋味あふれる味噌で、じっくりと漬け込みました。鳥海山の伏流水が生み出す「にかほ」の魅力をぜひご賞味ください。

御膳・特産品は、小売価格・取扱店が決まり次第、販売となります。