～ 鶴見地域飲食店 × うまいもん通り ～

鶴見のうまいもんフェア

【事業企画書　報道関係者様用】

～鶴見で感じる夏の味覚～

夏イカFair

8/1(金)～8/31(日)

主催　鶴見地域創生支援協議会

協力　うまいもん通り新鮮の会

事業の目的

(1)飲食店と行政の企画・連携による地域集客力の向上

(2)鶴見市場に揚がる水産物の認知度アップと消費拡大

(3) 鶴見地域の飲食店とうまいもん通り飲食店の連携による集客

事業の内容

「夏イカFair」の実施

①内容:ケンサキイカ等を使ったメニューの実施

②実施期間:令和7年8月1日(金)～ 8月31日(日)まで

行政支援内容

PR

①チラシ・ポスター・三角ポップ制作提供

②のぼり提供

③ SNS による情報発信

④料理写真撮影(飲食店にデータ提供)

参加店舗

つるみテラス、いそよし、海火、居酒屋おおたけ、
はなあらし、ひょうたん小路、松の花、LaNature
計8店舗

料理紹介（一部）

旬のイカの天ぷら（居酒屋おおたけ）

イカ御膳（ひょうたん小路）

イカ会席（松の花）

するめイカのサラダピザ（LaNature）

1　ケンサキイカ

(1)概要

[地方名]するめいか

[漢字名]剣先烏賊

[英名]Swordtip squid

[分類]ツツイカ目ヤリイカ科

[旬]6 月～ 9 月

　夏の夜、佐伯湾の沖合には数多くの漁火が灯る。これらの多くはケンサキイカを狙うイカ釣り船である。集魚灯でイカを集め疑似餌で釣る。一般的に細長い筒状のイカを「筒イカ」と呼ぶが、ケンサキイカは筒イカの中で最高レベルのうまさを誇る高級イカ。身はやわらかくねっとりした食感で、甘みうまみが非常に強い。刺身や寿司にすると最大の持ち味である甘みを存分に堪能できる。また、焼いても甘みが残り柔らかな食感に仕上がる。佐伯市ではケンサキイカのことを地方名「するめいか」と呼ぶが、標準和名スルメイカは別種なので注意。

(2)主な漁業種類：まき網、一本釣りなど

2　スルメイカ

(1)概要

[地方名]まついか

[漢字名]鯣烏賊

[英名]Japanese common squid

[分類]ツツイカ目アカイカ科

[旬]6 月～ 9 月

　全国的に最もポピュラーな筒イカ。佐伯市ではもっぱら「まついか」(松烏賊)と呼ばれている。多くは夏場にケンサキイカとともに釣られる。お手頃なイカとして知られ、焼きイカや揚げ物等に活躍。地元では日常的なおかず食材として重宝されている。

(2)主な漁業種類:まき網、定置網など

事務局（お問い合わせ）

鶴見地域創生支援協議会

（鶴見振興局地域振興課内）

担当　浜崎（はまさき）

〒876-1202

大分県佐伯市鶴見大字地松浦2008-6

電話　0972-33-1111

FAX　0972-33-0200

mail nao@city.saiki.lg.jp

夏の陣

TSURUMI
Summer Squid
Fair
2025

鶴見で感じる
夏の味覚

夏イカフェア

2025
8.1〈金〉～31〈日〉

夏潮グルメを食べ尽くせ

美しい海と豊かな海産物で知られる佐伯市鶴見。
そんな鶴見で、夏の恒例イベントとするべく新たなフェアを企画・開催します。
鶴見を代表する剣先烏賊〈ケンサキイカ〉を用いた逸品料理を味わい尽くす31日間
日差しと潮風と共に鶴見自慢の海の幸を体感しましょう！

鶴見1店舗・市内7店舗の飲食店が開発した夏イカを使ったメニューが食べられる！

鶴見地域飲食店 × うまいもん通り

- つるみテラス
- いそよし
- 居酒屋おおたけ
- 海火
- はなあらし
- 松の花
- ひょうたん小路
- LaNature

フェア詳細はコチラ

主催／鶴見地域創生支援協議会　協力／うまいもん通り新鮮の会

※画像は全てイメージです