

# 根室地域マリンビジョンニュース

発行・編集：根室地域マリンビジョン協議会事務局

## ネーミングを「根室さんまロール寿司」に決定！

去る4月10日、試食を兼ねた第3回会議を開催しました。

試食会では、部会メンバー8店舗が、サンマ・サーモン・チーズなど、バラエティーに富んだ計12品の試作品を持ち寄り、ヒロ中田プロデューサーをはじめ、落石・歯舞地区マリンビジョン協議会メンバーから講評をいただきました。

試食の結果、味もさることながら、根室らしいロール寿司にするためには、サンマが一番適しているという結論に達し、今後は、「根室さんまロール寿司」として売り出すことを決定しました。

中田プロデューサーからは、今後、北海道における昆布の消費拡大を図るため、全道に「昆布ロール寿司大作戦」を展開し、根室はその発祥の地として売り出すことが提案されました。

また、新・ご当地グルメ「根室さんまロール寿司」のルールを次のように決めました。

- ①根室産のサオマエコンブで巻いたロール寿司とする。
- ②コンブは、甘酢で味付ける。
- ③シャリは、北海道産の「ななつぼし」を使う。
- ④具材は、根室産のサンマ、大葉、ネギを使用する。
- ⑤大きさは、縦3cm横4cm長さ18cm～20cmとする。
- ⑥シャリの量は、100g程度とし、シャリと具材のバランスは、1対1とする。
- ⑦醤油は、「はばまい昆布しょうゆ」を使用する。
- ⑧価格は、1本840円〔税込〕とする。

※お問い合わせ先

落石・歯舞地区マリンビジョン協議会事務局

(根室市役所 水産経済部水産港湾課水産振興係)

電話 0153-23-6111(内線 2262・2269)

写真下の大葉とネギの具材が「根室さんまロール寿司」のイメージです。オレンジ色の具材はサーモン。

