



／ 寿都産ホッケの旨味たっぷりのお茶漬け ／

ホッケのだし茶漬けセット 800円

塩麹漬けにした寿都産ホッケのほぐし身と大葉がたっぷりとのったごはんに、熱々の和風だしをかけていただく、だし茶漬けのセット。寿都産のしらすと昆布の旨味に、経節でコクをプラスした優しい味わいのだし汁で、サラリと食べられます◎



／ みなとま〜れ寿都で購入できる ／

お茶漬けにぴったり！ 寿都の水産加工品



マルトシ吉野商店
鮭山漬荒ほぐし
100g 648円

塩気の効いた鮭のほぐし身は、シンプルに緑茶をかけて◎

おすすめの組み合わせ

- ・鮭山漬荒ほぐし
- ・刻みのり
- ・わさび
- ・緑茶(お湯でもOK)



カネキ南波商店
真いか明太
180g 540円

熱で食感の変わったイカに絡まる明太の旨味が相性抜群!

おすすめの組み合わせ

- ・真いか明太
- ・大葉
- ・いりごま
- ・お湯+白だし



マタウロコ吉崎水産
えんがわチャンジャ
160g 864円

辛党の方におススメ!!
ピリッと刺激的なお茶漬け。

おすすめの組み合わせ

- ・えんがわチャンジャ
- ・いりごま
- ・ごま油
- ・お湯+鶏ガラスープの素

お茶漬け



道の駅みなとま〜れ寿都

みちのえきみなとま〜れすつつ

旬の地場食材を使ったオリジナルメニューが人気の道の駅。館内からは漁港が一望でき、丁寧にハンドドリップするこだわりのコーヒーやスイーツと共にゆったりとした時間を過ごせるのが魅力。

☎ 0136-62-2550 🏠 寿都町字大磯町29-1

🕒 【10~3月】9:00~17:00 (Lo.16:30)

※4~9月は9:00~18:00

🗓️ 【10~3月】第1・3月曜日(祝日の場合は翌日)、年末年始
※4~9月は無休



／ 寿都を堪能できる特製茶漬け ／

たつ巳のお茶漬け御膳 1,100円

風味抜群の寿都産岩のりがたっぷりのったご飯に、種類豊富なトッピングや薬味をお好みでせ、煮干しと経節からとった上品なだしをかけていただく贅沢なお茶漬け御膳。香ばしく焼いた紅鮭、寿都産ソイの刺身、たらこは通常のものど自家製醤油漬けの2種類、汁物やデザートもついて、大満足間違いなしの一品です。



ソイの刺身をご飯にのせて、特製だしをかけると、「ソイ茶漬け」に!そのまま刺身で食べても◎

寿都食堂・居酒屋 たつ巳

すつつよくどう・いざかや たつみ

連日常連客で賑わう、地元民が太鼓判を押す味自慢の居酒屋。四季折々の新鮮な地魚を使った一品料理や刺身など、地魚を知り尽くす大将のこだわりあふれる逸品を堪能できる。

☎ 0136-62-2353 🏠 寿都町字新栄町16番地3

🕒 17:00~翌0:00 (休) 月曜日(月に1・2回不定休あり)

