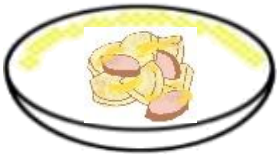
12月　門司港レトログルメの紹介

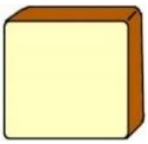
A地区1日（火）／B地区18日（金）

ウインナーとポテトのやきカレーふう（チーズいり）





ミックスジャム









パン

もじこうグルメみなとまちブイヤベース
（ぎょかいのにこみスープ）

今日の、「門司港グルメ港町ブイヤベース」は、港町ならではの料理として考案された魚介の煮こみスープです。

あさりや白身魚のホキ、野菜のうまみが凝縮された味わい深いスープです。

「ウインナーとポテトの焼きカレー風（チーズ入り）」は、門司港名物の焼きカレーをアレンジしたものです。門司港レトログルメをおいしくいただきましょう。

門司港グルメ港町ブイヤベースができるまで

～門司港レトログルメ会　シェフからのメッセージ～

こんにちは！みなさんは、門司港レトロに行ったことはありますか。

門司港レトロと言えば、ご当地グルメである焼きカレーが有名ですが、「第二のご当地グルメを生み出したい」、「より多くの人に門司港レトロに遊びに来てもらいたい」という思いから、「門司港グルメ港町ブイヤベース（魚介の煮こみスープ）」を作りました。



みなさんで、ぜひおいしく食べてもらいたいです。そして、休みの日には門司港レトロに遊びに来て、よいところをたくさん見つけて、門司港レトロを大好きになってほしいです。

<港町ブイヤベースとは>

港町・門司港の寄せ鍋文化とフランスの港町であるマルセイユのブイヤベースを融合させた海鮮スープです。現在、門司港レトロ地区の約10店舗で提供しています。



【ポイント】

・えびやいか、ムール貝、白身魚などの海産物を2種類以上使用すること。
（海産物の指定はない。※あさり、わかめなどの使用も可。）

・スープは和、洋、中などのジャンルを問わない。

・季節に応じて具材や提供方法のアレンジを変えることが可能。