

ホッキの水揚げ日本一の苫小牧市で開発された
「生でよし・炙ってよし・焼いてよし」のホッキ尽くし料理



7月23日[⊕]
デビュー

新・ご当地グルメ 苫小牧ホッキ炙りめし 誕生

全店
1,300円

定義 日本一の水揚げを誇る苫小牧産の高級ブランドホッキ貝を3個使ったホッキ尽くし料理。
メインは「ホッキの直炙り」「ホッキの貝焼き」だが、「ホッキの刺身」も味わえる。
まさに、「生でよし・炙ってよし・焼いてよし」の三拍子揃ったホッキメニュー
このほかに「ホッキめし」「ホッキの副菜」「ホッキの汁もの」などがつく。

- ルール**
- ①正式名称は「苫小牧ホッキ炙りめし」とする。(愛称・略称は「炙りめし」とする。)
 - ②地場産ホッキ貝(中サイズ)を3個使用する。
 - ③ホッキの身(生で提供)は「刺身」「直炙り」「貝焼き」の3種類の方法で食べてもらう。
ホッキの身はそれぞれ3個の貝殻に盛り付けをする。
 - ④「直炙り」「貝焼き」は、飛騨コンロ(2個用)を使って食べるスタイルとする。左側が「直炙り」用で、右側が「貝焼き」用とする。このことを、料理提供時にお客様に口頭で伝える。
 - ⑤貝焼きを安定させるためのアルミを用意する。殻皿を用意し、貝焼きを食べ終わったらそのお皿に貝殻をおろしてもらう。
貝殻をつまむトングを用意する。
 - ⑥「刺身」「直炙り」「貝焼き」それぞれに合う、各店オリジナルのタレ、塩等を別皿で用意する。「貝焼き」のタレは、焼く前にお客様に必ずかけてもらう。
 - ⑦北海道産のお米を使う。
 - ⑧ご飯は白ご飯ではなく、地場産ホッキ貝(ひも、貝柱、身)が入った各店オリジナルの「ホッキめし」とする。
(料理内容は、季節等に応じて、自由に変えても良い。)
 - ⑨地場産ホッキ貝(ひも、貝柱など)を使った各店オリジナルの「ホッキの副菜」をつける。
(料理内容は季節等に応じて、自由に変えても良い。)
 - ⑩地場産ホッキ貝(ひも、貝柱など)を使った各店オリジナルの「ホッキの汁もの」をつける。
(料理内容は季節等に応じて、自由に変えても良い。)
 - ⑪地場産食材(できるだけ旬の食材)を使った各店オリジナルの香の物をつける。
(料理内容は季節等に応じて、自由に変えても良い。)
- ⑫器やレイアウトに気を配り、上品で繊細な演出を心がける。
⑬禁漁期間(5月~6月)は、提供を休止する。
⑭食べ方を記載したのせ紙を用意する。
⑮価格は1,300円(税込)以下とする。