第17回みなとオアシス Sea級グルメ全国大会inななお

能登復興港湾工事安全協議会

～港の復旧工事をしています～

出店決定

サブ会場
七尾港矢田新第一埠頭
10/31(土)
11/1(日)



おでん串あげ
灘監修

1日限定
300食

六つの港を、ひとつの鍋に。

能登六港おでん

飯田港 お宝巾着
穴水港 能登牡蠣串
七尾港 能登ナマコ入りはんぺん
輪島港 天然ふぐ唐揚げ
宇出津港 ブリ包み揚げ
小木港 スルメイカ串



たっぷり具材で、ほっこり満足。

ファミリーセット

定番の大根
鶏団子　ウインナー
とにかくでっかい かにかま

生ビール、地酒、ジュース、お茶も用意してます！

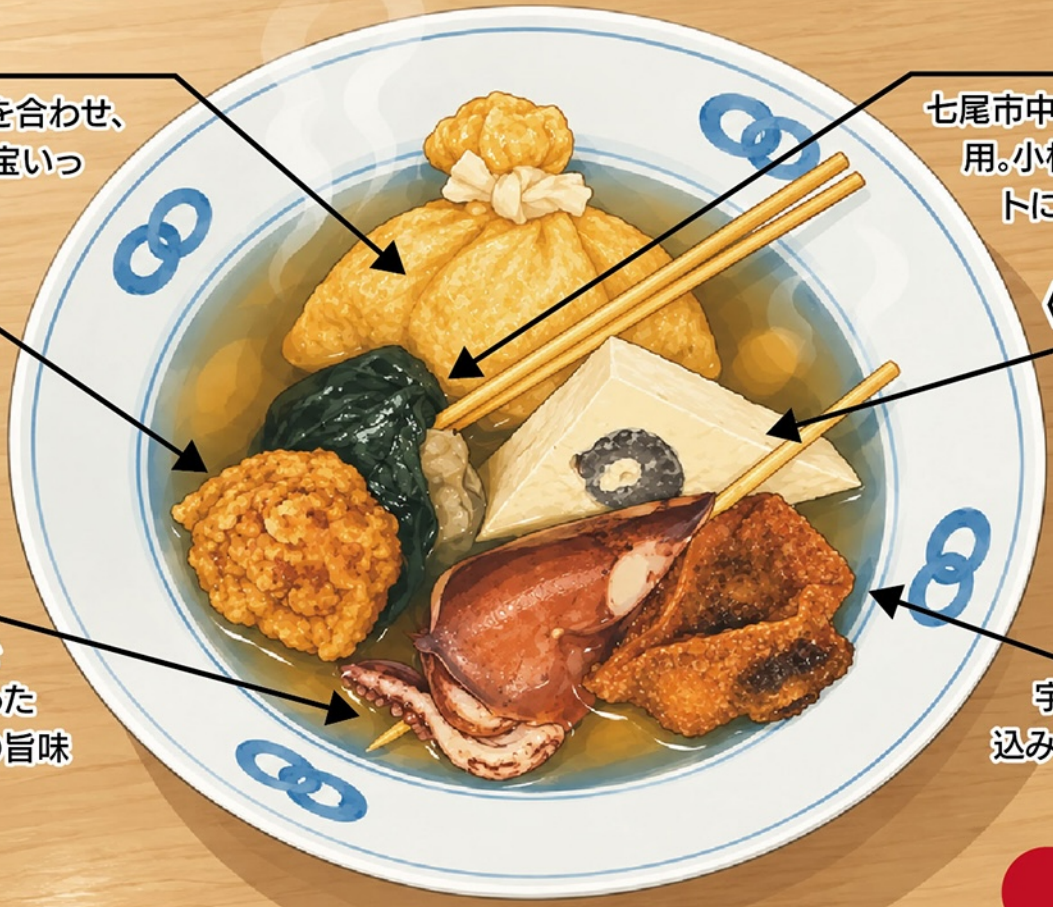
協賛　JFいしかわ（株）スギヨ　能登復興港湾工事安全協議会 五洋建設株式会社 東亜建設工業株式会社
東洋建設株式会社 若築建設株式会社 株式会社本間組 みらい建設工業株式会社

二代目 灘なだ
おでん 串あげ

六つの港を、ひとつの鍋に。

能登六港おでん

能登の港と山の恵み、港の誇りをぎゅっと詰め込んだ、能登六港だけの特別なおでんです。



〈飯田港 お宝巾着〉

珠洲産の大豆に天然岩もずくと椎茸を合わせ、谷内豆腐の巾着で包んだ能登のお宝いっぱいの巾着です。

〈輪島港 天然ふぐ唐揚げ〉

輪島沖で水揚げされた天然フグを贅沢に使用。下味をつけてカラッと揚げました。ふぐの身のふっくらした食感をお楽しみください。

〈小木港 スルメイカ串〉

小木港で水揚げされた新鮮なイカを串に刺し、全て能登産の材料から作った出汁でじっくり煮込みました。イカの旨味と食感が口に中で広がります。

〈穴水港 能登牡蠣串〉

七尾市中島町の山口水産で育てられた牡蠣を使用。小松菜を巻くことで、ほろ苦い味がアクセントになり牡蠣のうまさが引き立ちます。

〈七尾港 能登ナマコ入りはんぺん〉

七尾港の新鮮な魚を主な原料に、刻んだナマコを加えました。コリコリとした食感と、すり身の旨みが味わえる七尾港ならではの一品です。

〈宇出津港 ブリ包み揚げ〉

宇出津港名物のブリを酒粕と味噌に漬け込み、餃子の皮で包んで香ばしく揚げました。

〈能登おでんの出汁〉

珠洲産の大豆と能登の椎茸の出汁に横井商店のジロ飴で甘みをプラス。さらに舳倉屋のいしると奥能登塩田村の揚浜塩で能登の海を表現しました。そこに宗玄の酒粕を加えることで、能登らしくやさしい奥深い味わいに仕上げています。

【ご注意】酒粕を使用しています。しっかり煮込んでおりますが、お子様やアルコールに過敏な方は念のためご注意ください。

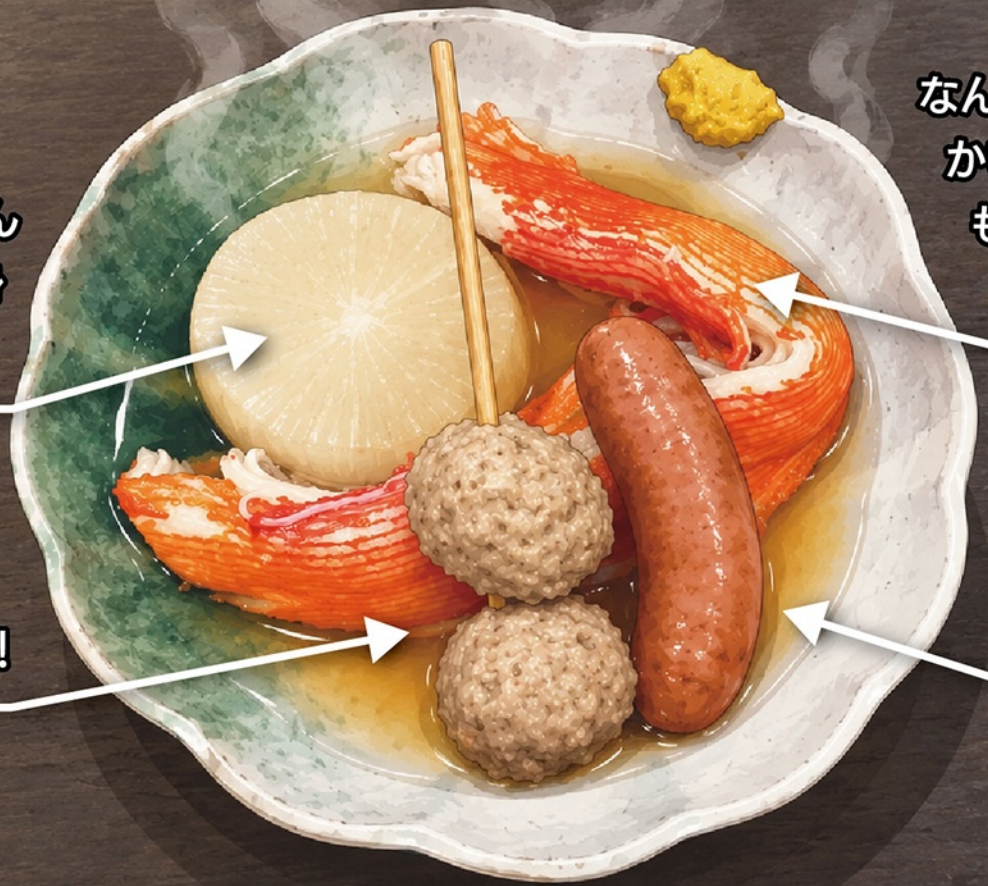
1日限定300食

税込1,000円

二代目 灘なだ
おでん 串あげ

たっぷり具材で、ほっこり満足。

ファミリーセット



おでんといえば大根。
不動の定番人気メニューです。
だんだんと寒くなる季節、おでん汁がしみ込んだ大根で心と身体を温めよう。

なんと全長25cmの「とにかくでっかいかにかま」は迫力も食べ応えも満点。インスタ映えすること間違いなし!

やわらかくてジューシーな
ふわふわ鶏団子がなんと2個も!

みんな大好き!ウインナー。
パリッ!とした音と食感が美味しさをさらに引き立てます。

〈能登おでんの出汁〉
珠洲産の大豆と能登の椎茸の出汁に横井商店のジロ飴で甘みをプラス。さらに舳倉屋のいしると奥能登塩田村の揚浜塩で能登の海を表現しました。

税込500円