

# 炭水化物の大合併



抽選でホテル宿泊券、熊野美味しい特産品、お食事券などが当たる！

熊野の食材を活かした麺・丼料理食べ比べ！スタンプラリーで豪華賞品もゲット！

11.1▶2.28  
平成30年11月1日(木) ~ 平成31年2月28日(木)



三重県熊野市

お問い合わせ先  
熊野市役所観光スポーツ交流課観光交流係  
TEL: 0597-89-4111

詳しくは  
熊野市 くまの麺・丼フェア 検索

氏名: \_\_\_\_\_ 男・女 \_\_\_\_\_ 歳 \_\_\_\_\_

住所: 〒 \_\_\_\_\_

電話: \_\_\_\_\_

●質問1 くまの麺×丼フェアをご存知ですか。  
 新聞  市HP  観光協会HP  観光協会Facebook  
 観光案内所  ガイドマップを見て  SNSの口コミを見て  
 麺フェア参加店舗にて  街中のポスター、のぼり

●質問2 このガイドマップをどこで入手しましたか。  
 麺フェア参加店舗  道の駅  高速PA  観光協会HP

●ご意見ご感想があればよろしくお願ひ致します。

くまの 麺×丼 フェア  
5194392  
三重県熊野市井戸町796番地  
熊野市観光スポーツ交流課

## 豪華賞品が当たる スタンプラリー!

【豪華賞品】  
里創人熊野倶楽部ペア宿泊券・入鹿温泉ホテル瀬流荘ペア宿泊券・美熊野牛・熊野地鶏・熊野市特産品セット・参加飲食店で使用できるお食事券などの賞品をご用意しています。

【応募方法】  
期間中にこのガイドマップを持って、くまの麺×丼フェア参加店舗の料理を食べ歩きましょう。フェア特製の麺料理か丼料理1食でスタンプを一つ押します。なお、同一店舗のスタンプもカウントします。※スタンプは麺、丼ともに共通のスタンプです。  
 ・応募ハガキに切手を貼って応募してください。  
 ・フェアの実施期間は平成30年11月1日(木)～平成31年2月28日(木)です。  
 ・応募は平成31年3月4日(月)までの消印有効。  
 ※熊野市内外すべての人がご参加いただけます。  
 ※一人何枚(何口)でも応募できます。

【当選者発表】  
当選者の発表は3月下旬頃、厳正な抽選のうえ、賞品の発送をもってかえさせていただきます。  
 問合せ：熊野市観光スポーツ交流課 TEL 0597-89-4111

くまの さんま寿司 samamazushi  
熊野市発祥の郷土料理で、お祝い事のときに食されてきました。すし飯の上にさんま丸ごと1匹をのせるので、見た目はインミツです。味付けは店や家庭によって違いがあり、食べ比べて楽しむのをおすすめです。

くまの さんま丸干し sanma maruboshi  
熊野のさんまは11月頃～3月頃に熊野灘にきます。三陸沖を泳ぎながら南下し、脂が適度に抜け、丸ごと天日乾燥することが出来ます。さんまをさかさまに吊るすのは、さんまに残っている余分な脂と血を口元から出すためです。旨味がぎゅっと凝縮された丸干しは、開きの干物とはまったく違う美味しさで、お酒のあてやご飯のお供にピッタリです。

くまの めはり寿司、たかな mehari zushi takana  
たかなはピリとした辛さが特徴で山あいの冷涼な気候を生かして栽培され、たかな漬として昔から熊野の食卓に並んでいました。熊野市の郷土料理であるめはり寿司は、たかな漬のにおいで、目を丸開いて大きな口を開けて食べる様子などからめはり寿司という名がついたと言われています。こ飯のなかに、たかなを刻んで入れるなど、様々な食べ方があります。

くまの 紀和みそ kiwamiso  
国産の米、大豆、塩だけを原料として、添加物や保存料を一切使わずじっくり熟成させた昔ながらの味噌です。ひとひしと丁寧な手作業で仕上げられており、風味を保つために麹菌は生き残ったままになっております。米味噌と麦みその二種類があつて、手作りされています。

くまの みかん mikan  
熊野の温暖な気候のもと育つ熊野のみかんは、糖度が高く、口に入れるだけで甘さが広がります。熊野灘が近くにあることから、気温や風がみかん育成に最適な環境にあります。年間を通じて様々な柑橘類が収穫され、熊野のお土産としても人気があります。また、みかん100%ジュースもお土産物として

くまの 新姫 nihinime  
熊野市特産の小ぶりな柑橘で、爽やかな香りとキリとした苦味で食材に彩りを加えてくれます。熊野市新鹿町で偶然発見され、平成9年に新しい柑橘として登録されました。刺身や焼きたてでも楽しむことができます。

くまの 鮮魚 sennyu  
熊野市に面する熊野灘は、海岸や海床が変化に富んでいる好漁場です。昔から海産資源を活かした郷土料理が食いられてきました。昔から海産資源を活かした郷土料理が食いられてきています。ぜひご賞味ください。

くまの 美熊野牛 mikumonogyu  
黒毛和種、出産を経験していない雌牛で、生後約30か月に成育させ、肉質と赤みのバランスが絶妙です。ある柔らかい肉質と赤みのバランスが絶妙です。見た目も美しい霜降りの脂には甘みがあり、コクのエサを与え、豊かな山から湧き出す天然水を飲み水として与え、なまで牧場で飼育しています。成長段階や牛の状態にあわせて、なまで山から湧き出す天然水を飲み水として与え、コクのある柔らかい肉質と赤みのバランスが絶妙です。

くまの 熊野地鶏 kumanojitori  
「日本一おいしい高級地鶏をつくらう」とのコソソツのもとで飼育された絶品地鶏。三重県産の「ヤマモ」八木戸」と三つと飼育された絶品地鶏。「伊勢赤どり」に「名古屋コーチン」を掛け合わせた鶏で現時点では熊野市のみで飼養されています。肉質は赤みが強く弾力に富み、地鶏本来のコクと風味を堪能できます。平成23年に三重ブランドに認定されました。

熊野地方は自然と温暖な気候により、様々な美味しい食材に恵まれています。麺×丼フェアでも使われている熊野市の特産品をここでご紹介させていただきます！

## 熊野の特産品紹介

海に山に。自然に恵まれた