

みなとオアシス門司港
海賊グルメ



令和2年の北九州港開港記念イベントで、門司港の飲食店20店舗が参加して「海賊グルメコンテスト」を開催。「海賊」をイメージしたメニューを各店舗で提供し、実食者の投票と審査会を経て、プレミアホテル門司港の「関門イカすみパエリア」がグランプリを獲得しました。関門名物のイカを使ったイカすみパエリアです！
提供店舗：プレミアホテル門司港
連絡先：みなとオアシス門司港運営協議会 TEL:093-321-5900

イタリア建築界の巨匠アルド・ロッシが手掛けた関門海峡を臨む港町リゾートに佇むデザイナーズホテル。
令和4年3月にみなとオアシス門司港の構成施設に登録されました。



Sea級グルメ®



みなとオアシス全国協議会
(一社)ウォーターフロント協会
〒102-0082 東京都千代田区一番町10番地10号
相模屋第三ビル4階
TEL03-6272-9185 FAX03-6272-9186
<https://www.waterfront.or.jp/oasisu/index.html>



Sea級グルメはウォーターフロント協会の登録商標です。

みなとオアシスNAGASAKI
さざ右衛門(さざえの和ヒージョ)



長崎県五島産のさざえを丁寧に、アヒージョスタイルに仕立て、仕上げに醤油と日本酒で風味付けし和風にアレンジしました。牡蠣の和ヒージョ牡蠣の介もどうぞ。

昔懐かしい鯨カツを、お手軽に食べて頂きたいとスティックにしました。鯨をファーストフード感覚で食べて頂ける一品です。

大型を含む数々の帆船が集結する日本で随一の帆船イベント！
船内一般公開、長崎港内の体験クルーズなど、体験型イベントが充実！

金額：1,300円
連絡先：Oyster Bar Churi TEL:095-820-5667

販売場所、連絡先：有限会社 井上商店
金額：500円/1カップ
TEL:095-824-2351

みなとオアシス五島福江
五島うどん(天がら、わかめ)



五島うどんは、麺の「細さ」、「コシ」、「のどごし」の良さが特徴です。手延べの際に椿油を塗ることで、延びにくくコシが強い麺ができます。ダシは、新鮮な飛魚を炭火で焼いて天日干しした「焼きあご」を使います。

販売場所：五島手延うどん おっどん亭 金額：570円 (食室提供わかつうどん)
TEL:0959-72-4846

みなとオアシス八代
第1回Sea級グルメin八代



「くまモンポート八代夏祭り&Sea級グルメin八代」が2022年8月27・28日に開催されました。28日は、みなとオアシス八代のSea級グルメが出店して味を競い、投票で11月のSea級グルメ全国大会へ出店するグルメが「シャクの唐揚げ」に決まりました。

みなとオアシス八代
シャクの唐揚げ



おじゃこもち



イ草の粉を使ったたこ焼き



シャクの唐揚げは、八代で獲れたシャクをオリジナルの味付けで唐揚げにして、香ばしくシャクの旨味と風味がより感じられます。(株)OCEAN TEL:0965-35-0400
おじゃこもちは、台湾の大根餅と熊本のお玉子(小川町)、ちりめん(葦北町)を使ってアレンジした一品です。八代飯店 TEL:0965-34-4174
たこ焼きは、八代産のイ草の粉と八代海で獲れたタコを使用しています。
居酒屋やまちゃん TEL:080-5283-7404

みなとオアシス鹿児島
姫甘えびの海鮮まん焼き



錦江湾で獲れる「姫甘海老」を餡に使った饅頭。姫甘海老は香りが濃厚で甘いのが特徴。ふんわりした生地に餡を包み、蒸し器でもちもちに蒸した饅頭をプレスして焼き上げました。
販売場所：イベント出店 金額：300円
連絡先：NPO法人ゆめみさと鹿児島
TEL:099-227-0111

北海道
みなとオアシスもんべつ
ホタテステーキ



オホーツクの流水で育まれた、旨味溢れるホタテの貝柱のみを使用。ホタテ本来の味や食感はそのままだに、旨味だけを凝縮しました。よつ葉乳業のフレッシュバターのみで仕上げています。

販売場所：イベント 金額：300円
連絡先：みなとオアシスもんべつ運営協議会事務局 TEL:0158-24-2828

ホタテみそ焼きうどん



Sea級グルメ全国大会(紋別)



第11回みなとオアシスSea級グルメ全国大会でグランプリ受賞！地元産ほたてに秘伝のたれを絡めた香ばしい逸品です。

販売場所、連絡先：グローバル・ポート・ダイニング山桜楼
TEL:0158-28-7231 (※日替わりでの提供のためお問合せ下さい)

みなとオアシス苫小牧
ホッキカレー



ホッキ貝の水揚げ日本一の苫小牧で、ホッキを使った料理の定番といえば「ホッキカレー」で、小学校の給食メニューにもなっています。大きくて肉厚、柔らかく噛むほどに甘さとうま味が口の中に広がります。
苫小牧では「ホッキカレー」と「カレーラーメン」のWカレーをPRしています。「ホッキカレー」は約20店舗で販売していて、スープカレー、バターライスカレー、麻婆カレーなど豊富なバリエーションがあります。

販売場所：市内各店舗
連絡先：とまごまいカレーラーメン振興局



ホッキしゅうまい



甘みたっぷりですりこした歯ごたえのホッキ貝は、しゅうまいと相性抜群！ホッキ魚醬を練りこむことで、ホッキの旨味をより感じることができます。

みなとオアシスりしりとう・くつがた
元祖 利尻タコカツ串



利尻島で水揚げされたタコのジューシーな旨味をフライにしギュッと閉じ込めて利尻昆布の根昆布出汁塩のタレに漬して召し上がっていただきます。

販売場所：北利ん道 金額：500円
連絡先：北利ん道 TEL：0163-84-3011

利尻タコカツ



みなとオアシス室蘭
帆立の玉焼き



噴火湾産の帆立の稚貝を生地に包み、外はカリカリ、中はトロロの食感に焼きあげ、特製のソースで味わいます。

金額：650円
販売場所：道の駅みたら室蘭 くじら食堂
TEL：0143-27-5511

みなとオアシス八幡浜みなと
ジャコカツ



豊後水道で獲れた小魚を骨ごとすり身にしたり「じゃこ天」に、タマネギ、ニンジンを加えてパン粉を付けて揚げた、お魚メンチカツです。第3回Sea級グルメ全国大会でグランプリに輝く。

販売場所：イベント 金額：300円～
連絡先：みなとオアシス八幡浜みなと TEL：0894-21-3710

八幡浜みなと



「八幡浜みなと」は、みなと交流館、どーや市場、アゴラマルシェなどの多彩な施設が集まっています。令和4年11月に芝生広場でSea級グルメ全国大会が開催されます。

Sea級グルメ全国大会(八幡浜)



八幡浜漁業 八幡浜みなと

みなとオアシス室蘭
あまえび(南蛮えび)汁



室蘭のイタンキ沖でとれたあまえびとヤン昆布で出汁をとり、地元老舗の豆腐と北海道産の長ねぎを合わせたみそ汁です。

販売場所：イベント 金額：200円
連絡先：みなとまちづくり女性ネットワーク室蘭
TEL：0143-23-7754

ほたてチリバーガー



室蘭漁協女性部考案のほたてチリソースをアレンジ。室蘭産のほたてを、辛すぎず甘すぎず、絶妙にまとめたチリソース味にして、もちりとしたパンズではさみました。

販売場所：イベント 金額：500円
連絡先：室蘭漁業協同組合 TEL：0143-24-3331

みなとオアシス函館
イカ飯



函館市の魚は「イカ」。イカ飯は、中に米や餅米を詰め込み、お醤油、砂糖、酒などで味付けをし、じっくり煮込んで作ります。

販売場所：イベント その他 金額：1尾400円程度
連絡先：みなとオアシス函館事務局（函館市港湾空港部 港湾空港振興課） TEL：0138-21-3493

みなとオアシスマリンパーク新居浜
愛鯛と地元野菜のチャウダー



愛媛ブランドの真鯛(愛鯛)と媛っこ地鶏から取ったパイオンをベースに、愛媛県産野菜を使い、牛乳と生クリームでまろやかにまめしました。

販売場所、連絡先：バイサイドレストラン プラン・フルー (愛媛県新居浜市垣生3丁目乙324)
金額：1,000円
TEL：0977-45-4501

みなとオアシス佐田岬はなはな
がいな！しらす丼



佐田岬で水揚げされ焼き上げた新鮮しらすを豪快に丼に盛り付け、しらすをたっぷり混ぜこんだかき揚げをトッピング。見た目豪華な「がいな！」しらす丼です。

販売場所：イベント会場内 金額：500円
連絡先：佐田岬はなはな
TEL：0120-133-004

みなとオアシスうわじまきさいや広場
宇和島鯛めし



藤原純友率いる海賊が、酒盛りの際最後に茶碗にご飯を盛り、しらすを含ませた刺身をのせて食べたのがはじまり。生卵をといた醤油の中に、鯛の刺身や海藻を混ぜ合わせ、炊き立てのご飯にかける贅沢な卵かけごはんです。

みなとオアシス函館
金森赤レンガ倉庫



ベイエリアに建ち並ぶ赤レンガ倉庫は、四季を問わずにぎわいを見せています。イカ飯は金森赤レンガ倉庫や函館朝市などで買い求めいただけます。

東北

みなとオアシス八戸
いか・うにバーガー



国内有数の水揚げを誇る青森県八戸市。なかでも水揚げ日本一を記録しているスルメイカのミンチをカリカリに揚げて、八戸で水揚げされたウニの濃厚ドレッシングをあわせています。

販売場所：イベント 金額：350円
連絡先：みなとオアシス八戸運営協議会 TEL：0178-35-4370

みなとオアシスみやこ
真崎焼き



わかめと合うように昆布出汁とすりおろした長芋を混ぜた生地に、具として一口大に切った田老町漁協の「真崎わかめ」の中芯を入れ、まん丸に焼き上げました。ソースでも和風だしでもおいしく食べられます。第6回Sea級グルメ全国大会グランプリを受賞しました。

販売場所：道の駅たろう 金額：300円
連絡先：田老町漁業協同組合 TEL：0193-87-2171

サーモンスティック



サーモンランドを宣言している宮古市の魚「秋サケ」を使用。骨を抜き塩ゆでし成型してから、衣をつけて油で揚げられています。第6回Sea級グルメ全国大会in宮古で準グランプリを受賞。

販売場所：イベント 金額：400円(2本)
連絡先：古賀商店 TEL：0193-62-2634

Sea級グルメ東北大会(宮古)



みなとオアシス久礼
ニンニク香る鯉の竜田揚げ



「土佐の1本釣り」で400年以上の歴史がある漁師町高知県中土佐町。漁港で水揚げされたカツオを農家さんこだわりの「鯉ニンニク」を入れた特製のタレにじっくり漬け込み、竜田揚げにしました。

販売場所：道の駅なかとさ 金額：500円
連絡先：株式会社SEAプロジェクト TEL：0889-59-9090

久礼八幡宮大祭



旧暦の8月14、15日に行われるイベントで土佐三大祭りのひとつです。大祭の中で特に盛り上がりを見せるのが、重さ約1トンにもなる大松明(おたいまつ)担いで久礼の町を練り歩く御神殺祭(おみこく)さんです。

みなとオアシス宿毛
きびなごのフライ



「きびなご」は身が傷つきやすく、あまり見かけませんが、宿毛では刺身や塩焼き、南蛮漬などで愛されています。新鮮なきびなごをまるごとフライにして、本来のうま味を味わえる一品。地元の居酒屋さんが腕を振るって調理してくれています。

みなとオアシス手結
ニラマヒバーガー



香南市夜須町の手結港では、県下有数のシイラの水揚げがあり、地元の人々に古くから愛されています。シイラはハワイでマヒマヒと呼ばれる高級魚。そんなシイラをサクッとフライにして、生産量全国一のニラを使ったタルタルソースをトッピング。香南市の海の幸と山の幸を詰め込んだニラマヒバーガーをどうぞ。

販売場所：イベント 金額：500円～ 連絡先：株式会社Y・S・I TEL：0887-52-7122

手結港と可動橋



土佐藩家老の野中兼山によって作られた手結港。その入口に架かる可動橋は、出入りする船の邪魔にならないように、殆ど空高くそり立っていて、橋の下からの眺めは壮観です。

みなとオアシス瀬戸田

多幸のみ焼き



ブリブリのタコとたくさんの野菜をやわらかめの生地にはさんで焼く、ボリュームたっぷりのリング焼きです。瀬戸内産小魚とカツオ節の出汁で溶いた生地はタコとの相性もバツグンで、温かい旨味がびっしりと詰まっています！
ネーミングは、都会からターンしてきた青年が、タコと多くの人が幸せになることの願いをかけて多幸のみ焼きとつけました。第5回Sea級グルメ全国大会グランプリを受賞しました。

販売場所: イベント 金額: 450円～
連絡先: NPO法人瀬戸田港房
TEL: 0845-27-2136

みなとオアシス三原

三原やっさタコのたこ天



三原市漁協の三原やっさタコは、海流にもまれて引き締まった身が魅力。活締めし急速冷凍して、獲れたての旨味と鮮度をそのままお届けします。大人気のタコ天は、漁業者が調理して漁師の家庭の味を味わって頂けます。

販売場所: イベント時、道の駅 神明の里 金額: 600円
連絡先: 三原市漁業協同組合 TEL: 0848-62-3056

瀬戸内カキ塩ラーメン



カキ塩ラーメンは、カキとタコとレモンのトッピングでさっぱりとしたラーメンです。タコ天丼は、にんにくで下味をつけて天ぷらにし、ワサビを加えた甘辛たれで仕上げられています。

販売場所: イベント時、ラーメン康KOH 金額: 700円(ラーメン)
TEL: 0848-86-6758

三原のたこ天丼

みなとオアシス広島

かき味噌焼きそば



広島を代表する海の幸「かき」を使用したグルメです。「かき味噌焼きそば」は、かきと相性の良い味噌で味付けし、まろやかなバターを加えて、風味豊かに仕上げました。「せとうち欲張り串」は、かきフライとジューシーなからあげをサンドした、食べ応え抜群の一品です。瀬戸内産レモンを絞って、さっぱりとした味わいもお楽しみいただけます。

販売場所: イベント(ひろしまみなとマルシェ)など 金額: 各500円～ 連絡先: みなとオアシス広島運営協議会 TEL: 082-504-2316

せとうち欲張り串

ひろしまみなとマルシェ



もぐらんぴあみなとオアシス 北限海女のうにご飯



北限の海女文化が受け継がれる岩手県久慈市は、北三陸の豊かな海と山々に囲まれた美味しい食材の宝庫です。中でもうにご飯は身が甘く濃厚で、そんな北三陸のうにご飯を贅沢に使い、鰹と昆布の出汁と一緒に炊きこんだ「うにご飯」をご賞味ください。

販売場所: 道の駅くじやませ土風館レトロ広場他 金額: 500円～
連絡先: 有限会社ドリームアップ TEL: 0194-52-8482

小袖海女センター



みなとオアシス加茂 クラゲラーメン



トッピングにクラゲがのって、麺にもクラゲの粒が練り込まれています。醤油と味噌の2種類があります。

販売場所: 鶴岡市立加茂水族館内レストラン
「魚匠ダイニング 沖海月」 金額 750円
連絡先: 魚匠ダイニング 沖海月 TEL: 0235-64-8356

みなとオアシス加茂 加茂水族館(クラゲドリーム館)



加茂水族館の軽食売店「波の華」では、クラゲの粒を混ぜ込んだクラゲアイスやトッピングしたクラゲソフト、グッズショップの海月灯りでは、お土産用に乾麺のクラゲラーメンも販売しています。

いわき小名浜みなとオアシス カジキメンチ



東日本大震災からの復興を目指して開発された、カジキを使ったメンチです。サクッとした衣の中には、大洋の航海者カキのジューシーな白身と、玉ねぎの優しい旨味が詰まっています。第2回Sea級グルメ全国大会で優勝。

販売場所: 美食ホテル店舗内、アクアマリンパーク内イベント時、インターネット販売など 金額: 330円～
連絡先: 小名浜美食ホテル TEL: 0246-54-3409

関東

いわき小名浜みなとオアシス おなほま海遊祭



花火大会の前哨戦としてアクアマリンパークで行われる、海を楽しむイベント。パナポートの体験乗船なども楽しめます。

みなとオアシス大洗 絶品しらす丼



大洗伝統の一艘曳き漁法で採られた上質で新鮮なしらすを、優しく丁寧に茹で上げて、ふっくらぷりに。そのしらすを豪快にご飯にのせた大洗の絶品定番飯です。大洗の海は、暖流と寒流がぶつかり合う魚の宝庫。もっと多くの人に「大洗の海の幸」を味わっていただくため、「大洗新鮮組」が誕生しました。

販売場所: イベント等 金額: 600円 連絡先: 大洗新鮮組合同会社 TEL: 029-355-2798

みなとオアシス浜田

山陰浜田港あんこう鍋



あん肝たっぷりの味噌だしは、ブリブリのあんこの身や野菜にピッタリで、魚肉にトウガラシを練りこんで揚げた「赤てん」のトッピングがあんこの美味しさを引き立てます。

販売場所、連絡先: 国民宿舎千畳苑 金額: 5,500円(コース料理) TEL: 0855-28-1255

みなとオアシスくだまつ☆笠戸島 ひらめのカルパッチョ



下松のブランド魚として親しまれている「笠戸ひらめ」を使用し、食感と風味豊かな一皿をつくりました。

金額: 1,100円 ※要予約
販売場所: 国民宿舎大城(レストランゾール)



下松市栽培漁業センター



センターでは、オニオコゼ・マコガレ・ヒラメ・トラフグなど13魚種を取り扱い、「笠戸ひらめ」と「笠戸とらふぐ」の養殖も行っていきます。

みなとオアシス大洗 ひたちなかエネルギー ロジテック大洗マリンタワー



地上60mの大洗のシンボル。1Fは観光情報コーナーやお土産コーナーがあります。3Fの展望室からは太平洋が一望でき、晴れた日には筑波山や日光連山、富士山を眺めることもできます。

北陸

みなとオアシス佐渡両津 佐渡ブリ玉丼



四方を海に囲まれる佐渡島。四季折々に豊富な海の幸が楽しめます。中でもブリは「佐渡市の魚」として登録されており、そんな天然ブリを甘辛い照り焼きにして、相性抜群の温玉と一緒に丼にしました。お米は佐渡産コンヒカリを使用しています。

販売場所: らぶじゃん(佐渡市河原田諏訪町)、イベント 金額: 500円～
連絡先: NPO法人キラツと鬼太鼓 TEL: 0259-58-7178

みなとオアシス佐渡両津
Sea級グルメ全国大会(佐渡)



第12回Sea級グルメ全国大会in佐渡のステージイベント。プリ玉井はこの大会でグランプリを獲得しました。

みなとオアシスうみんぴあ大飯
島バーガー



漁で獲れたお魚の中から売りに出せない魚のうち、かまぼこの白身に適したタラやエソをすり身にして、油で揚げた練り製品「じゃこ天」をハンバーガーのお肉の代わりにパンで挟みました。漁師の奥様たちの「捨てるのはもったいない！」との想いから誕生した「じゃこ天」を使用したサステイナブルな1品です。イベントのみ限定販売！
しま「じゃこ」天(単品)の購入情報
販売場所:道の駅うみんぴあ大飯 金額:300円
TEL:0770-77-4600 URL:https://michinoeki-ohi.com/



近畿

みなとオアシスみさき
生しらす丼



道の駅みさき丘の上食堂の名物メニュー「生しらす丼」。すき通った綺麗な色、さっぱりした甘さ、後を追うほろ苦さ、つるつるとした口触り、ぶちっとした歯ごたえなどを味わえます。

金額:1,430円
販売場所:道の駅みさき 丘の上食堂
TEL:072-494-0777



タコ飯



道の駅みさき夢灯台の名物メニュー「たこ飯」。大阪湾は魚庭(なにわ)の海といわれ、風味よくやわらかいタコが育っています。新鮮なタコの素材の味をご賞味ください。

金額:450円
販売場所:道の駅みさき夢灯台
TEL:072-494-1117

淡輪ヨットハーバー



岬町の海は、ヨットセーリングや磯遊び、魚釣りに潮干狩り、海沿いの道散策、変化に富む夕陽など、様々な感動があります。

中部

みなとオアシス沼津
沼津小判めし



「沼津小判めし」は、小判型に固めたご飯の上に、沼津名物のアジの干物と駿河湾の深海でとれた本エビを載せたグルメです。令和4年7月の「沼津Sea級グルメグランプリ」では、市内の7事業者がアレンジした「沼津小判めし」を披露し会場をにぎわせました。

販売場所:イベント 金額:500円~
連絡先:Sea級グルメ全国大会in沼津実行委員会事務局(沼津市水産海浜課内) TEL:055-934-4756

沼津Sea級グルメグランプリ



Sea級グルメ全国大会(沼津)



Sea級グルメ全国大会が沼津市制施行100周年である令和5年の10月28日(土)、29日(日)にみなとオアシス沼津(沼津港)で開催されます。ぜひお越しください。

みなとオアシス和歌山
生かま井



「和歌浦漁港おとつと広場」では、秋に朝市「しらすまつり」が開催されます。令和3年に「Sea級グルメin和歌山」を初開催して、「生かま井」が最優秀賞に選ばれました。水揚げされた新鮮な生しらすと釜揚げしらすの両方をご飯にのせた、漁港ならではの贅沢なメニューです。生しらすのかき揚げなどもお楽しみいただけます。

販売場所:和歌浦漁港おとつと広場 金額:800円 (※生かま井は期間限定)
連絡先:(有)ベイサイド和歌浦 TEL:073-446-3308

生しらすのかき揚げ



しらすまつり



朝市では、新鮮な魚介類の販売をはじめ、「わかしらす」、しらす丼、和歌浦名産の天ぷら蒲鉾、干物等の海産物や、たこ焼きなどの露店も並びます。

みなとオアシスおおいがわ
桜えびかき揚げ丼



大井川産の桜えびをタップリ使用した、サクサク食感ややみつきになるかき揚げ丼！その他にも、新鮮なしらすを使ったしらす丼や、しらすと桜えびの二色丼など、鮮度抜群の美味しい丼物を提供します。

販売場所:大井川港漁業協同組合 直営食堂「さくら」 金額:1,000円
連絡先:大井川港漁業協同組合 TEL:054-622-0415



大井川港漁協直営食堂「さくら」



みなとオアシス志摩
伊勢志摩あおさうどん



伊勢うどんに三重ブランド認定の『あおさ』を練り込みました。あおさと真珠のあこや貝の貝柱をカットと揚げ、かまぼこと煮卵をトッピング。伊勢志摩の緑輝くあおさの香りを堪能ください。

中国

みなとオアシス境港
グラタンコロッケ(かに入り)



境港で水揚げされた紅ずわいがごと大山の牛乳を使用。カニの風味豊かなクリームをサクサクの生パン粉で包み、大きなコロッケに仕上げられています。2014年、2017年の全国大会で準優勝。

販売場所:全国スーパー等 冷凍コロッケは通販でも販売
連絡先:北陽冷蔵株式会社 0859-44-2011

境港炙り漬け丼



境港産の天然のプリ・タイ・甘エビ等を特製ダレに漬け込み、日本海の旬の味覚を凝縮した逸品です。2020年に境港Sea級グルメキャンペーンで人気投票1位。

販売場所:喫茶クロ
連絡先:NPO元気みなと TEL:0859-44-2086

境港おさかなロード



境港おさかなロードでは、魚の街・境港をPRしようと、地元のNPOが10年前から魚のオブジェを設置、今年30体目が設置されました。グルメイベント「大漁祭り」も開催されます。

伊勢志摩あおさうどん(イベント)



販売場所:イベント等 金額:500円(税込)
連絡先:志摩市商工会 TEL:0599-44-0700

みなとオアシスとば
サメ春巻き



味のベースは、大内山牛乳を使ったベシャメルソース。適度に締めりがあってホロリと崩れる淡白なサメの身に、やさしいソースの味わいがマッチしています。あおさのりを加えて磯の香りを、サメの臭み消しでスパイス感をプラス。ベシャメルソースをサクサクの春巻き皮で包んだクリームパイのような仕上がりです。第7回Sea級グルメ全国大会グランプリを受賞しました。

販売場所、連絡先:鳥羽マルシェ有限責任事業組合 金額:300円
TEL:0599-21-1080



みなとオアシス宇野
たまの温玉めし



2010年に開催された「お宝たまのB級グルメコンテスト」で投票の結果、最優秀賞に輝いた玉野市のご当地グルメです。雑穀入りご飯と穴子の焼き飯に、温泉たまごをトッピングしました。味付けは、醤油と蒲焼のタレで、やみつきになること間違いなし！！みなとオアシスSea級グルメ全国大会で4度グランプリを受賞しました！おいSea! たのSea! 温玉めSea! ぜひ一度ご賞味ください。



Sea級グルメ全国大会(宇野)



販売場所:イベント他、市内協力店舗
金額:600円~
連絡先:たまのSea温玉会
(玉野市商工会光課)

