

マイキムチ&コリアンデリ
hanari
はだか麦のサムジャン

松前町にはおいしいものがたくさんあります。そんな地元のもの韓国料理を融合させた商品を作りたいとの思いで開発しました。

穀物のはだか麦とキムチは結びつきにくいと思いますが、食感の良いはだか麦をダイレクトに感じられる一品に仕上がっています。

今後も、はだか麦を使ったマッコリなど韓国の伝統的なものを町の食材で作ってみたいです。

オーナー 朴 美樹さん



暑い夏は
冷たいきゅうりや冷奴に!



マイキムチ&コリアンデリ
hanari
筒井 685 番地 5
営業 11～19時
定休日 火曜日
☎ 984-7630



ちきん亭

北川原 76 番地
営業 3～13時
定休日 不定休
☎ 984-9521



ポン酢とからしでさっぱり!

ちきん亭
はだか麦のとり天

34年前の創業時からの看板メニュー、とり天の衣にはだか麦を使用しました。水加減がとても難しく、多すぎても少なすぎても鶏肉にまとわり付かないので試行錯誤して作りました。

はだか麦はそのまま、肉にしっかりと下味を付けて揚げています。ポン酢とからしでさっぱり食べられるので女性にも人気です。

今後は、衣以外にもはだか麦を使った新メニューを開発したいです。

オーナー 越智 元興さん



明石屋
はだか麦のたこ焼き

まさき村で、はだか麦粉を売り出したのがきっかけでこのたこ焼きを考案しました。

はだか麦はグルテンが豊富で粘りが少ないため、水分量に気を付けないとパサパサになってしまいます。またはだか麦独特のにおいが強いので、味付けを濃い目にしました。

まさき村に総菜も出しているので、今後は、はだか麦を使った麦ご飯などを試したいです。

オーナー 奥田 憲治さん



熱々はもちろん、
冷めてもうまい!



明石屋
筒井 850 番地(まさき村店頭)
営業 8時30分～18時
定休日 不定休
☎ 090-7622-0280

お店のはだか麦を食べよう

はだか麦で町おこし

6月28日、筒井に「持ち帰り専門店松前餃子」がオープンしました。これは商工会青年部の有志が、「町の特産品で町おこしをしたい」と、はだか麦を使った餃子の販売を実現させたもの。餡に使ったのはだか麦の、プチプチとした食感が楽しい一品に仕上がりました。当日は試食用の餃子が振る舞われ、訪れた皆さんは笑顔で頬張っていました。

町内の「はだか麦認定店」

町は、特産品のはだか麦を町内外にPRするため、はだか麦を使ったおやつ・料理を提供するお店を「はだか麦認定店」として認定しています。次のページで、認定店が提供しているのはだか麦を使った料理を紹介していきます。皆さんも一度味わってみませんか。(※おやつ認定店については、町のホームページか下のQRコードから確認できます。)



お持ち帰り専門店 松前餃子
筒井 876 番地 11 (松前消防署東側)
営業 10～18時 (品切れ次第終了)
定休日 月曜日
☎ 909-6920

合同会社オタータ
大石雅士さん



「はだか麦を使ったヘルシーなおつまみを作りたい」とみんなで話していて、老若男女に愛される餃子にしようと決めました。はだか麦を使った餃子が多かったので開発には苦労しましたが、ふるさとの味としてみんなの心に残る、ソウルフードに成長すればうれしいです。



1. オープンを祝してテープカット 2～5
2. オープニングイベントで試食会を実施。振る舞われた3種のタレの中で、酢塩こしょう(5中央)が1番人気
3. 松前町商工会青年部有志の皆さん。地元を盛り上げたいとの思いで結集



飲食店を営む皆さん
はだか麦認定店になりませんか

お店の料理に、はだか麦を使ってみませんか。新しいお菓子の開発や、いつものメニューにプラスするなど、はだか麦を使ったメニューを販売する飲食店を募集中です。ふるって応募してください。

- ▶ 応募方法
産業課に電話でお問い合わせください。
- ▶ 締め切り
令和2年2月28日(金)

※ 現在、5ページ掲載の3店舗を含む7店舗を認定中。認定店の詳細は、町のホームページを確認するか次のQRコードを読み込んでください。

▶ 応募先・問い合わせ
産業課商工水産観光係 ☎ 985-4120

