

鯛安 高日

鯛まつり開催に合わせ
道の駅おがオガーレを会場にイベントを開催!

男鹿の鯛まつり キックオフイベント

2022年
5月14日±15日

@道の駅おが・男鹿駅周辺広場

男鹿産天然真鯛を特別価格で販売!!

たいあんきちょう

15日限定 ①11:00~ ②13:30~ ※各100食限定・先着順

男鹿産天然真鯛を使った 石焼料理のふるまい!

両日開催

なまはげ太鼓ライブ

14日 ①11:00~ ②14:00~
15日 ①11:00~

がおたくんもやってくる!!
男鹿グルメ屋台などの
催しも多数!!

キリトリ

道の駅おがオガーレ
物産館にて

イベント実施日以降も 鯛まつり期間中の大安日ごとに 天然真鯛を大漁販売!!!

●時化等により販売できない場合もございます。ご了承ください。

- 主催 / 男鹿市・(一社)男鹿市観光協会
- 協力 / 男鹿市商工会・道の駅おが・男鹿駅周辺広場賑わいづくり共同事業体
秋田県漁業協同組合・(有)台島大謀・男鹿冷凍(株)

【男鹿市】令和4年度アフターコロナに
対応した地場産品販売事業



天然真鯛の魅力再発見 男鹿の鯛まつり

養殖鯛が数多く出回る中
今や希少となった天然真鯛。
男鹿ではこの時期、
良型の天然真鯛が
多く水揚げされます。
日本海の荒波で育ったことで
身が引き締まり、
適度な脂と旨味が織り成す
サッパリとした味わいの
男鹿産天然真鯛を
存分にお楽しみください。

2022
5.15日-6.30日

問い合わせ / (一社)男鹿市観光協会DMO推進室 ☎0185-47-7787

観光地域づくり法人(登録DMO) 観光庁登録 第30076号

●予告なくイベント内容が中止、変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。



男鹿なび



男鹿市

郵便はがき

63円切手を
貼ってください
6/30消印有効

010-0511

秋田県男鹿市船川港船川字海岸通り2-12-8
株式会社男鹿なび
鯛まつりスタンプラリー係宛

氏名

生年月日 T・S・H・R 年 月 日

〒 市 町村

電話番号

本事業は(一社)男鹿市観光協会DMO推進室の委託をうけて(株)男鹿なびが実施しています

男鹿の鯛まつりは以下の宿泊施設、飲食店でお楽しみいただけます。スタンプラリーも実施していますのであわせてどうぞ。

参加宿泊施設



A 男鹿萬盛閣

男鹿沖で漁をする底引き網漁船「萬盛丸」が水揚げした、地元男鹿の新鮮な旬の魚料理が楽しめます。鯛出汁で食べる稲庭うどんで男鹿産天然真鯛を楽しめます。北浦湯本字草木原63-2 ☎0185-33-3161



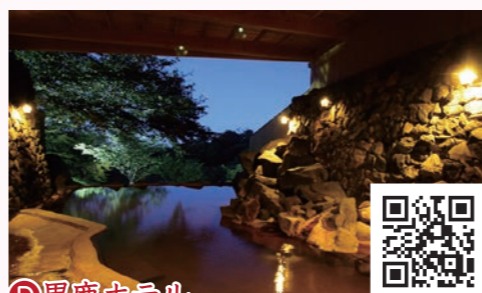
B 温泉旅館ゆもと

400年の伝統を誇る元湯温泉です。リウマチや皮膚病、婦人病などに卓効があり、便秘にも効用があります。鯛釜めしと収穫があれば提供している旬料理で真鯛が楽しめます。北浦湯本字福の沢36 ☎0185-33-3151



C セイヨーグランドホテル

源泉かけ流しの温泉は、美肌の湯としても人気があります。初夏を彩る秋田の旬の幸と里の幸を和風コース料理でお楽しみください。石焼料理、鯛の粗煮、鯛だし茶碗蒸し、鯛めしで真鯛が楽しめます。北浦湯本字草木原50-1 ☎0185-33-2131



D 男鹿ホテル

露天風呂は男鹿半島随一の広さを誇り、四季それぞれの野花が咲く中庭に面しているため、爽やかな開放感が満喫できます。石焼料理、鯛のポアレ、鯛の粗煮、鯛めしで天然真鯛が楽しめます。北浦湯本字草木原13-1 ☎0185-33-3101



E 元湯 雄山閣

季節や気温で茶褐色、緑、白色と湯色を変える湯の花が豊富な温泉が特徴のお宿です。天然真鯛を使った鯛の和風アクアパッツァ、鯛鍋めし、鯛のカルパッチョで真鯛が楽しめます。北浦湯本字草木原52 ☎0185-33-3121



F 結いの宿 別邸 つばき

客室、ロビーからは男鹿の海を眺望。保湿効果の高い源泉かけ流し温泉をお楽しみください。旬の真鯛を使用し、旨味のある料理をご提供いたします。鯛のかぶと煮、しゃぶしゃぶで楽しめます。北浦湯本字中里81 ☎0185-33-2151



G 男鹿観光ホテル

湯けむりの向こうに雄大な見晴らしが広がる最上階8階の展望大浴場「満天の湯」。天然温泉に入りながら最高の眺望をお楽しみください。石焼料理、鯛しゃぶ、鯛かぶと煮、鯛釜めしで真鯛が楽しめます。北浦湯本字草木原21 ☎0185-33-2121



H 海と絶景の宿 旅館 浜彩

日本海を眼下に当館自慢の展望浴場から、日本海と館山崎の絶景が一望できます。新鮮な海の幸を素材とした磯料理で焼きだてをお召し上がり頂けます。鯛焼き魚、鯛ざぼ汁で天然真鯛を楽しめます。船川港双六打越144-1 ☎0185-27-2733

男鹿の天然真鯛を満喫

男鹿産天然真鯛

男鹿産天然真鯛は日本海の荒波で育ったことで身が引き締まり、適度な脂と旨味が織り成すサッパリとした味わいが特徴です。上品な甘みと、適度な歯ごたえ。その絶妙なバランスがたまりません。鯛の旬は春と秋の2回あり、その鮮やかな色から春は桜鯛、秋は紅葉鯛と呼ばれています。この鯛まつりの期間は桜色の美しい鯛の最盛期。そんな天然真鯛をお宿やお店でたっぷりお楽しみください。クセがなく様々な料理によくあうので、石焼料理、鯛めし、漬け井などそれぞれのお店の極上のアレンジを堪能できます。

スタンプラリー

スタンプラリー参加方法

- ①参加宿泊施設・飲食店で男鹿産天然真鯛を満喫!
- ②お店の人にスタンプを押してもらおう
- ③3個たまったら応募!!

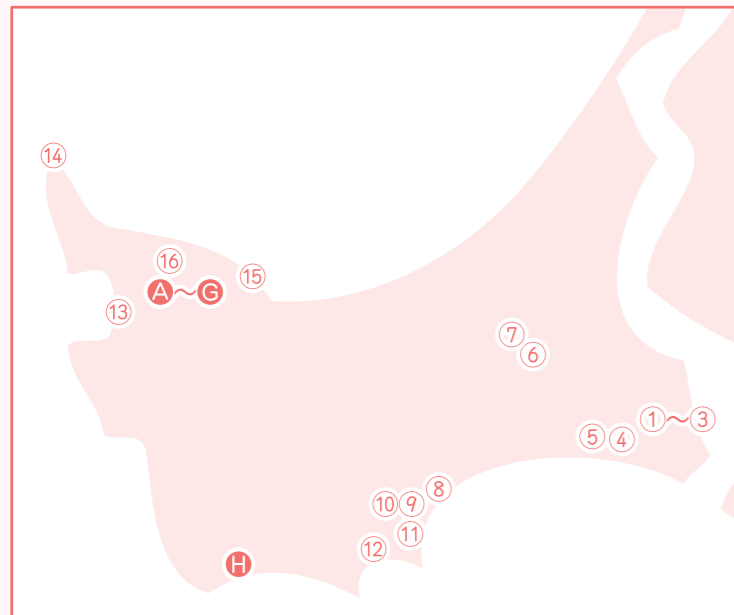
賞品

- A賞 男鹿温泉郷ペア宿泊券 1組
- B賞 男鹿産浜ゆで紅ズワイガニ 5名
- C賞 男鹿産天然真鯛 10名



参加飲食店

参加舗店MAP



- メニュー内容が予告なく変更となる場合がございます
- 各店舗でも感染防止に向けた対応を心がけておりますが、基本的な感染対策に加え、密を避けるなど適切な行動を心がけてください
- 飲食を伴う集まりは、長時間を避け、マスク会食を行うとともに、参加人数に応じた席の配置や十分な換気を徹底するようお願いいたします

①ダイニングバー ZERO

男鹿産食材を使用したオリジナル・アレンジメニューを提供しています。鯛の和風パスタで天然真鯛が楽しめます。船越字八郎谷地184-1 ASビル内 ☎090-9031-3121 ☎カード× 休 日・月 その他休業あり 時 18:30~0:00

②MARCY BASE

和太鼓ライブ、アコースティックを中心とした様々なステージをお楽しみいただけます(不定期)。鯛茶漬で真鯛が食べられます。船越字那場掛188-1 ☎080-9575-8080 ☎カード× 休 日~木 時 19:00~25:00 その他予約制

⑤男鹿海鮮料理三代目ほたる

海鮮料理なら当店におまかせください!鯛刺身定食、鯛塩焼き定食、鯛かぶと煮定食で男鹿産天然真鯛が味わえます。船越字内子294-77 ☎090-8787-5999 ☎カード× 休 月・火 時 11:00~15:00(LO14:00) 17:00~22:00(LO21:30) ※夜は完全予約制

⑥スカイレストラン ファミリオ

男鹿の山々と日本海の絶景を眺めながらのお食事はより格別な味です。男鹿産天然真鯛の炙り漬け井で味わえます。船本富永字寒風山62-1 ☎0185-25-3055 ☎カード× 休 無し 時 08:30~17:00

⑨美酒屋すいれん

和食から洋食まで幅広いスタイルで、季節の素材を楽しめます。鯛茶漬、鯛の漬け井で男鹿産天然真鯛が楽しめます。船川港船川字栄町107-1 OKビル2階 ☎0185-23-2606 ☎カード× 休 日 時 11:45~14:00 17:00~22:00 ※土曜は夜のみ

⑩居酒屋 秀

男鹿の海の幸をお手ごろな価格で楽しむことができます。お刺身・三色井・漬け井で男鹿産天然真鯛が楽しめます。船川港船川字栄町95 ☎0185-23-3830 ☎カード使えます 休 無し 時 11:00~14:00 / 17:00~22:00 ※日曜は昼10:30~14:30のみ

⑬くいしんぼう男鹿ジャン

海の幸や地魚定食など地元の魚介を使ったメニューが人気。刺身定食で男鹿産天然真鯛が楽しめます。戸賀塩浜字平床37 ☎090-4319-2294 ☎カード× 休 平日 時 10:30~16:00頃

⑭なまはげ御殿 ニュー島兼

男鹿の新鮮な海の幸を盛り込んだ海鮮料理が自慢のお店。刺身御膳で男鹿産天然真鯛が味わえます。北浦入道崎字昆布浦2-62 ☎0185-38-2011 ☎カード使えます 休 無し 時 6:00~18:00

③あつまれ大漁や

店主こだわりの料理が楽しめる地元でも大人気のお店。男鹿産真鯛と玉子のしよつる貝焼きで男鹿産天然真鯛が楽しめます。船越字那場掛42 ☎0185-35-4647 ☎カード× 休 日・週末以外の祝日 時 17:30~23:30

④酒楽亭うみひこ男鹿店

社長がその日釣った鯛が食べられるかも!?しゃぶしゃぶ、かぶと煮、カールパッチョ、刺身、釜飯、あら汁、塩辛など天然真鯛メニューが豊富! 船越字内子1-434 ☎0185-35-3565 ☎カード使えます 休 月曜日(連休の場合変更) 時 17:00~22:30 金土日16:00~22:30(LO22:00)

⑦男鹿ゴルフクラブ レストランスカビュー

大きな窓からは見渡す限りの青空と日本海、そして緑のゴルフコースが一望できます。ごまだれ漬け井で天然真鯛が楽しめます。五里合箱字長信太68-2 ☎0185-25-3131 ☎カード使えます 休 期間中は無休 時 11:00~14:00

⑧男鹿海鮮市場

豪華海の幸満喫メニューやフライ定食など新鮮な男鹿の魚介メニューがずらり。お刺身で天然真鯛が楽しめます。船川港船川字海岸通り2号9-10 ☎0185-22-0125 ☎カード× 休 12/31~1/4 時 11:00~15:00

⑪東洋一の海岸線にある男鹿のレストラン

男鹿の海の幸を楽しめる港のレストランです。男鹿産天然真鯛と紅ズワイガニとギンササの三色井・漬け井で真鯛が楽しめます。船川港船川字新浜町1-19 ☎0185-28-0300 ☎カード× 休 年中無休 時 10:30~18:30(LOは終了30分前) ※季節等により時間変更の場合あり

⑫おがんしゃ

お昼は三種類のメニューを各5食限定で提供(事前の予約・確認がおすすめです)。ますかわ御膳、海鮮丼で真鯛が楽しめます。船川港増川字惣屋布28-2 ☎0185-44-1090 ☎カード× 休 平日 時 11:30~13:30

⑮亀寿司食堂

すぐそばの北浦漁港から仕入れた季節ごとの新鮮食材を提供している名店。お刺身で天然真鯛が楽しめます。北浦北浦字栄町4-3 ☎0185-33-2049 ☎カード× 休 火 時 11:30~14:00 / 17:00~21:00 ※夜は要予約

⑯福の家

三味線ライブと男鹿の旬の味が楽しめる評判のお店。男鹿の珍味棒アナゴもあります!お刺身で天然真鯛が楽しめます。北浦湯本字草木原61-5 ☎0185-33-4089 ☎カード× 休 不定休 時 11:30~13:30 / 18:00~24:00

応募方法

スタンプが3個たまったら応募!

- 郵送
 - ①裏面の記入欄に氏名・生年月日・住所・電話番号を記載する
 - ②キリトリ線で切り取り、63円切手を貼ってポストに投函する
- web ※ウェブからの応募にはGoogleアカウントが必要です
 - ①集めたスタンプ全体が写るように、このページを撮影する
 - ②HPの入カフォームに必要事項を入力して応募する

応募期間

2022/6/30[木]まで
※当日消印有効

キリトリ線



○記入欄に不備がある場合、応募が無効になる場合がございます
○お預かりした個人情報は適切に管理し、抽選・景品の発送以外には使用いたしません
○当選者の発表は景品の発送をもって代えさせていただきます