

8月28日(日) 志布志(鹿児島) ⇒ 大阪航路の船内レストランにて 串間市・志布志市のご当地グルメを提供します

株式会社フェリーさんふらわあ(代表取締役社長:井垣 篤司)は、2016年8月28日(日)に志布志港を出港する弊社船「さんふらわあ さつま」の船内バイキングレストランにて、鹿児島県志布志市(市長:本田修一)と、宮崎県串間市(市長:野辺修光)とのコラボにより、両地のご当地グルメ、志布志発「かごしま黒豚三昧」と、串間発「串間活〆ぶりぶり井ぶり」をご提供すると共に、両地の観光PRブースを設置してご乗船客にPR活動を行います。

この活動は、両自治体が、鹿児島県と宮崎県にまたがる志布志湾に面しており、関西との窓口であるフェリーさんふらわあが発着する志布志港に隣接しているとの共通点から“志布志湾はひとつ”を合言葉に、行政自らが積極的に交流を行うものです。今回はその第1弾として、フェリーさんふらわあにおいて両市の「ご当地井ぶり」のグルメPRイベントを開催し、旅行エージェント等へ積極的にPRを行いながら、今後、両自治体が連携した、商工・観光振興に繋げることを目的として行います。

実施概要

- 実施便: 2016年8月28日(日) 大阪/志布志(鹿児島)航路 上り便
志布志港(17:00出港) → 大阪南港かもめフェリーターミナル(翌日7:40到着)
- 実施船: さんふらわあ さつま(総トン数12,418t 全長186m 旅客定員921名)
- ご当地どんぶりの提供方法 レストランにご来店のお客様に通常メニューに加えてご提供申し上げます。
但し、先着のお客様から各100食限定となります。
- イベント名: 串間市・志布志市交流事業「志布志湾はひとつ 食(グルメ)・観光でつながる県境を越えた“絆”」

志布志発「かごしま黒豚三昧」



鹿児島産黒豚を、一昼夜とろとろになるまで煮込んだ角煮、角煮の炙り、角煮入りのダシ巻き卵焼き”の3種が味わえる贅沢な一品です。

今年1月、東京ドームで開催された40万人を超える来場者がある「全国ご当地どんぶり選手権」において、全国第2位となる“準グランプリ”を獲得し、味には絶対の自信があります。

ぜひ、志布志へおいでいただき、作りたてをご賞味ください。

串間発「串間活〆ぶりぶり井ぶり」



井のごはんの上に、四季折々のお野菜を使ったサラダがのせられて、その上に串間産の新鮮なぶりが敷き詰められています。

通称「ぶりぶり井」は、串間で水揚げされたぶりを使うこと、共通のタレとして、地元のみそ屋さん特製のんにくを使った魚にも野菜にも合う味噌を使用すること、サラダの野菜は5種類以上とすることなど、「12箇条の定義」を設定して提供していますが、オリジナルのタレやサラダに使用する野菜など各店で異なりますので、食べ比べをしても楽しい井となっています。

本件に関するお問い合わせは、以下までお願いいたします。

- ・株式会社フェリーさんふらわあ 九州駐在執行役員・志布志支店長 清水 満 TEL (099) 473-8185
- ・志布志市役所 港湾商工課 商工振興係 毛野 仁 TEL (099) 474-1111
- ・串間市役所 商工観光スポーツランド推進課 商工係 城倉 智恵 TEL (0987) 72-1111

