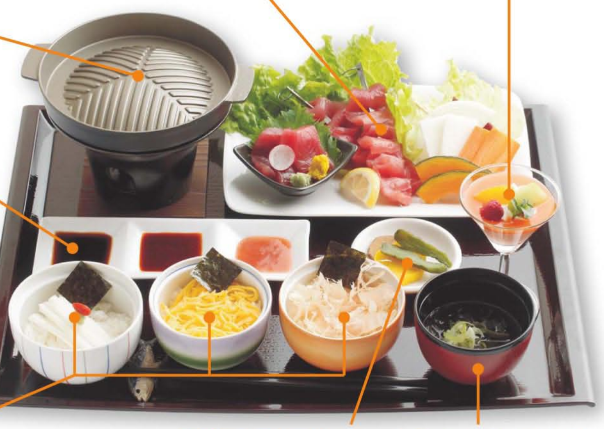
これが深浦マグロステーキ丼です!!

全店
1,200円
（税込）

定　義

マグロは大間だけじゃない！「青森県のマグロ＝大間のマグロ」というイメージが定着していますが、水揚げ高では深浦町が青森県ナンバーワン！ということで、深浦町産の天然本マグロを三個の小どんぶり（マグロ刺身丼、マグロ片面焼きステーキ丼、マグロ両面焼きステーキ丼）で楽しむ、天然マグロの産地ならではのマグロ尽くしどんぶり御膳です。

▲箸置きもマグロ型のオリジナル！



マグロ刺身・マグロステーキ・野菜焼き

皿に持ったマグロは、つまと共に王道の刺身で。串刺しのマグロは串から外し、1本は片面を焼いてミディアムレアのねっとりした口当たりを、１本は両面焼きで香ばしさとしっかりした味わいを楽しんで。季節の野菜焼きの具材は各店オリジナル

各店こだわりのデザート

カクテルグラスで提供される季節のデザート。深浦町特産の「雪にんじん」のペーストや、トマトなどが彩りを添える

ジンギスカン鍋

すぐ焼けて、煙が出ず、油やバターを使わなくてもくっつかないと、いいことづくめ。焼く時のジュウジュウいう音もご馳走

３種のタレ

刺身はわさび醤油（左）、片面焼きマグロステーキは全店共通の辛味噌（中）で。両面焼きステーキのタレ（右）は、各店が工夫をこらして創りあげたオリジナル。醤油系、マヨネーズ系、酸味でさっぱり系…と、どれも甲乙つけがたく、全店制覇したくなる味わい

３種の丼

ベースはすべて白飯。深浦産長いも（ネバリスター）にわさびを薬味にした丼（左）には刺身、錦糸卵の丼（中）には片面焼きステーキ、マグロ節の丼（右）には両面焼きステーキを、それぞれのせていただくのがオススメ。すべての丼にあしらった国産海苔の香りもポイント

季節の香の物

四季折々の旬の地場産食材を使ったお漬物にも各店のこだわりが。自家菜園でとれた野菜を使っている店も

つるつるわかめを使った汁物

白神山地ブナの森から注ぐミネラル豊富な海で育った天然わかめ100％、麺タイプわかめを使用。各店オリジナルの味噌汁、お吸い物

深浦マグロステーキ丼のルール

1. 正式名称は「深浦マグロステーキ丼」とする
2. 愛称・略称は「マグステ丼」とし、キャラクターは「マグステ君」とする
3. 青森県ナンバーワンの水揚げを誇る深浦町産の天然本マグロ(120グラム)を使用する
4. マグロは、刺身用(40グラム、皿盛り)、片面焼きステーキ用(40グラム、鉄串刺し)、両面焼きステーキ用(40グラム、鉄串刺し)に分ける
5. 季節の野菜(なるべく地場産野菜)を使用する
6. マグロと野菜は一人用ジンギスカン鍋で焼いてもらう　マグロを焼く時は、串からマグロを抜いてジンギスカン鍋にのせてもらう
7. 青森県産(なるべく深浦町産)のお米を使用する
8. ３つのごはん茶碗(それぞれ80グラム)に、それぞれマグロの刺身、マグロの片面焼きステーキ、マグロの両面焼きステーキをのせて、小どんぶりとして食べてもらう　すなわち、「マグロ刺身丼」「マグロ片面焼きステーキ丼」「マグロ両面焼きステーキ丼」である
9. 「マグロ刺身丼」はわさび醤油で、「マグロ片面焼きステーキ丼」は各店共通のタレ(毎年変更)で、「マグロ両面焼きステーキ丼」は各店オリジナルのタレ(毎年変更)で食べてもらう
10. ごはんの上のトッピングは、協議会指定のものとする
11. 深浦町の名産品「つるつるわかめ」を使った各店こだわりの汁ものをつける(「つるつるわかめ」以外も、なるべく、旬の地場産食材を使用する。料理内容は、季節等に応じて、自由に変えても良い)
12. 各店こだわりの香のものをつける(なるべく、旬の地場産食材を使用する。料理内容は、季節等に応じて、自由に変えても良い)
13. カクテルグラスに入れた各店こだわりのデザートをつける(なるべく、旬の地場産食材を使用する。料理内容は、季節等に応じて、自由に変えても良い)
14. 協議会指定のジンギスカン鍋と五徳・３つのごはん茶碗(蓋付き)・マグロ＆野菜皿・タレ皿・香のもの皿・汁もの茶碗・デザート用カクテルグラス・オリジナルマグロ箸置き・お膳と各店自由の箸・スプーンを使用し、協議会指定のレイアウトにする
15. 協議会指定の箸袋を使用する。
16. 替え玉ならぬ「替えマグ」システムを導入する。マグロのお代わり(刺身用マグロ40グラムもしくはステーキ用鉄串刺しマグロ40グラム)は、それぞれ250円(税込)とする
17. ごはんのお代わり(小どんぶり)は100円(税込)とする
18. 料金は1500円(税込)以下とする

プロデューサーが語る深浦マグロステーキ丼

「マグロは大間だけじゃない！」。深浦町で新・ご当地グルメのプロデュースをすることが決まった時、コンセプトはすぐに頭に浮かびました。じゃあ、どうすれば良い？①新しいマグロの食べ方を提案する②圧倒的なコストパフォーマンスを実現する③見た目も「わぁ～」と思えるような、かわいらしいお膳にする。この３つをポイントに内容を詰めていきました。最初から「深浦マグロステーキ丼」とネーミングを決めて開発をスタートさせたのですが、なかなか「丼」にとらわれ過ぎて画期的なアイデアは出ませんでした。しかし、ファイヤーグルメ（火を使う料理）にしたことで、道が開けました。ジンギスカン鍋のアイデアは、協議会会長が出してくれたんですよ。７人の料理人は皆さん素直で努力家で、理想的な形で商品は誕生したと思います。「青森県でマグロを食べるなら深浦町でしょう。中でもイチオシは、深浦マグロステーキ丼！」。そう言っていただける日が、一日も早くやってきますように！（談）

ヒロ中田
じゃらんリサーチセンター
空飛ぶご当地グルメプロデューサー
「新・ご当地グルメ」を提唱し、これまで30以上の商品を誕生させた。

青森県深浦町までのアクセス

車の場合

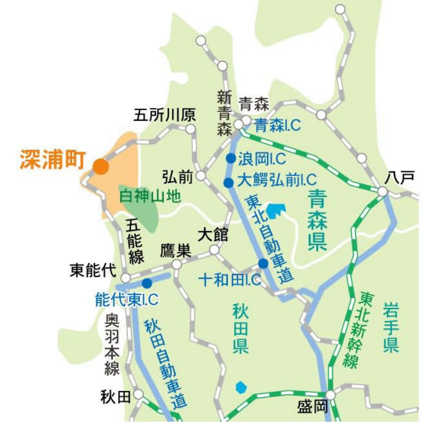
青森市 → 1時間30分（国道7号・津軽道・国道101号）→ 鯵ヶ沢町 → 50分（国道101号）→ 深浦町

秋田市 → 1時間（秋田自動車道）→ 能代市 → 1時間20分（国道101号）→ 深浦町

JRの場合

青森駅 → 1時間30分（JR五能線）→ 鯵ヶ沢駅 → 55分（JR五能線）→ 深浦町

秋田駅 → 50分（特急列車）→ 東能代駅 → 1時間45分（JR五能線）→ 深浦町



電車…「リゾートしらかみ号」で、JR新青森駅より2時間30分、弘前駅より2時間、秋田駅より2時間30分、東能代駅より1時間30分

車…東北道浪岡ICより約1時間40分、大鰐弘前ICより約1時間50分、秋田道能代東ICより約1時間30分

お問い合わせ
深浦マグロ料理推進協議会
☎0173-74-2111（深浦町観光課内）
青森県西津軽郡深浦町字苗代沢84-2
http://www.fukauramaguro.com
Facebookやってます
深浦マグロステーキ丼

企画協力／じゃらんリサーチセンター

青森県初の
新・OMOTENASHI
ご当地グルメ

深浦マグロステーキ丼

「生で良し！」
「片面焼きも良し！」
「両面焼きも良し！」
天然の本マグロを三個の
小どんぶりで楽しむ
マグロ尽くし
どんぶり御膳

2013年
5/15（水）
デビュー

マグロは大間だけじゃない！深浦町はマグロの水揚げ青森県ナンバーワン！