

2023 9.27 水 ▶ 10.6 金

法政大学創設者の出身地で獲れた

ハモ
鱧を学食でメニュー化しました。

大分県杵築市。
きつき

法政大学創設者（金丸鉄・伊藤修）の

出身地であるこの地では、

鱧の漁獲量が全国でも有数の漁場があります。

別府湾の豊かな海で育ち、

水揚げされた鱧は鮮度抜群。

日替わりで鱧天井、鱧カツあんかけ丼、

関西風鱧うどんなどのメニューになる予定です。

肉厚でフワフワの鱧をぜひ味わいに来てください。

こんにちは！

地方共創プログラムで結成したグループ「インフルエンサーはもち」です！

私たちはプログラムを通して、2022年の夏から大分県杵築市の地域活性化につながる実現可能なプランの企画・提案に取り組んできました。

「杵築ん鰻のプロモーション」をテーマにプランを練るなかで、鰻の認知度向上を図るため、法政大学食堂と杵築市がコラボしてハモ料理を提供したいと考えました。



鰻
(ハモ)
の生態



ウナギ目ハモ科
本州紀伊半島以南
に多く生息

人を噛むほど凶暴で
あることから

「食む(はむ)」が転じて鰻となった



※イメージ



【杵築でとれる鰻＝杵築ん鰻について】

大分県別府湾で水揚げされた鰻を下処理し、開いて骨切した後、急速冷凍、真空パックをして現地に発送します。

手間のかかる下処理の一部や開き、骨切の工程を機械化し、人件費を削減することにより、以前よりも安価で販売することが可能になりました。

大分県

杵築市

杵築ん鰻をもっと食べてみたい！という方はふるさと納税してみませんか？詳細はこちらのリンクから→



ぎつき
大分県杵築市産

鯉

はも

9/27(水)~10/6(金)

1日50食限定!富士見ゲート3F

カフェテリアつどひにて

鯉うどん 450円



鯉あんかけカツ丼 550円



鯉天丼 550円



※日替わりで3つのうち1つのメニューが提供されます
詳しくはカフェテリアつどひの公式 Instagram
から本日のメニューをチェック!