

地産地消グルメコーナー

出店者一覧

地産地消にこだわった市内飲食店が出店！

横須賀の新鮮な海の幸を、様々なメニューでお楽しみください。

※仕入れや量の状況により、内容に変更が生じる場合があります。

猿島海畑活性化研究会（さるけん）

出店者名	メニュー
美味物問屋 うれしたのし屋 (追浜町3-38)	●ヨコスカサバカレー (600円) 長井漁港で水揚げされたサバを使ったカレーライス
炭火烧タイガー (若松町2-7三浦プラザビル4F)	●魚ソーセージ (400円) イカスミヤ地魚と肉を使ったソーセージ各種
よこすか猿麵 (大滝町2-14)	●猿麵 (500円) 猿島近郊で獲れたワカメを練りこんだ特製麵 ●猿島地ダコのタコ飯 (500円)
カギロイ (汐入町2-38)	●サバ竜田サンド (550円) 佐島産サバの竜田揚げ、よこすか野菜のラタトゥイユをサンドします
法塔ベーカリー (安浦町2-29-1)	●わかめパン (300円) 特製ソースには猿島わかめを使っています
朝獲れ地魚・ふぐ料理の店 さがみ湾 (ハイランド4-3-8)	●湾フグ!!元祖横須賀湾フグバーガー (600円) 横須賀地フグのフライバーガー
生簀屋 海 (久里浜8-9-1)	●さざえ飯 (500円) ●たこ飯 (500円) 東京湾・相模湾で獲れたサザエやタコを特製出汁でふっくら炊き上げました ●ふぐの唐揚げ (500円)
YOKOSUKA SHELL (本町1-9)	●ペリーシチューブラックキーマカレーパン乗せ (500円) シチューには地場の魚貝と野菜を使っています ●サザエのつぼ焼き (600円)
インド・ネパールカレーハウス SARINA (大滝町2-21新華ビル2F)	●シーフードカレー (600円) 地場産イカやアサリ、エビを使ったインドカレーライス
楽島モアイモ食堂 (本町1-1)	●三浦半島出汁薫るモアイモSOBA (500円) 走水の昆布と佐島の煮干しをふんだんに使用した出汁の沖縄そば
かねよ食堂 (走水1-6-4)	●潮汁 (540円) ●タコ飯 (864円) 走水産のタコを贅沢に使用して炊き上げました