

## 「大湊海軍コロッケ」で地域おこし大作戦！

皆さん、「海軍コロッケ」をご存じですか？

「海軍コロッケ」は、旧日本海軍が食事に取り入れていた、いわゆる「海軍グルメ」の一つで、むつ市大湊から生まれたと言われていています。

この「海軍コロッケ」を新たな地域ブランド『大湊海軍コロッケ』として下北地域の活性化を目指そうと、飲食店や商工団体、海上自衛隊等が一丸となって「『大湊海軍コロッケ』でまちおこし大作戦！」に取り組んでいます。

現在は、下北地域内の29店舗で41種類の「大湊海軍コロッケ」が販売されています。

ぜひ、下北で生まれた「大湊海軍コロッケ」をご賞味ください。

### 大湊海軍コロッケの特徴

揚げ油にヘット（牛脂）を使用していること。

（香ばしい香りが食欲をそそる！）

主材料として、下北地域において生産された農林水産物等を使用していること。

（下北の“うまい”をPRして消費拡大！）



旧海軍時代のレシピにより調整したコロッケ

販売店については、ホームページをご覧ください。

また、大湊海軍コロッケの販売日は、各店により異なります。（毎日販売、週1回・月1回販売など）事前に、ホームページ又は販売店にご確認していただくことをお勧めします。

## 「大湊海軍コロッケ」の認定を受けてみませんか？

～大湊海軍コロッケ認定申請募集のお知らせ～

ブランド保護・消費者の信頼確保のため、一定の基準を満たすものを「大湊海軍コロッケ」として認定するため皆様からの申請を募集します。

**申請者** 対象となるコロッケの製造を行う事業者等で、下北地域内に事業所を有する者

**認定基準** 揚げ油にヘット（牛脂）を使用（他の油と混合可、使用割合は自由。但し、ヘットの味と香りが残ることが求められます。）

主材料に下北産品を使用

**申請期間** 平成21年11月2日（月）～平成21年11月30日（月）

**申請方法** 認定申請書を認定委員会事務局（地域支援室）まで提出してください。

様式は下記ホームページに掲載しています。

**審査会** 平成21年12月上旬の予定

**お問い合わせ** 下北地域県民局地域連携部 地域支援室（0175・22・1195）

<ホームページ> [http://www.pref.aomori.lg.jp/kensei/seisaku/kaigun\\_croquette.html](http://www.pref.aomori.lg.jp/kensei/seisaku/kaigun_croquette.html)