



足赤えび

体長20センチ前後のエビ。名前のおり赤い足が特徴で、プリッとした食感と旨味が魅力。11月から2月に旬を迎える。



石えび

殻が固いためこの名で呼ばれている。塩茹でや素揚げにして食べると、小ぶりながらも濃厚な味を堪能できる。

海老を食べ歩いて特産品が当たる!

みなまたあしきた海老いろ色フェア

・スタンプラリー開催・



15名様に スタンプ3コ以上で
特産品 3,000円相当を
抽選でプレゼント



10名様に スタンプ5コ以上で
特産品 5,000円相当を
抽選でプレゼント

・対象の料理を注文された方にスタンプを押印します。
・スタンプが3コ以上集まったら、各店舗にある応募箱に入れてください。抽選で水俣・芦北地域の特産品が当たります。

みなまたあしきた海老いろ色フェアスタンプラリー応募券

ご住所 〒 _____

お名前 _____ 年齢 _____ 歳代 _____

電話番号 _____

※当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。
※ご記入いただいた個人情報については、当選者への商品発送以外の目的には使用いたしません。

	① マリン スポットM	② 芦北うたせ直売食堂 えび庵	③ 味乃なじみ	④ 焼肉&レストラン ぎゅーぎゅー亭	⑤ ピストロバザバ	⑥ さるかに合掌亭
⑦ イタリア小料理 コラッジオ	⑧ 喫茶・レストラン とれびあん	⑨ 湯の尻スペイン村 福田農場「セビリア館」	⑩ レストラン ナポレオン	⑪ 喜楽食堂	⑫ 味心 松	⑬ 貝汁味処 南里



2019
1/26(土)
~3/3(日)

みなまたあしきた 海老いろ色フェア

プリッとした食感と旨味が魅力の“足赤えび”、小ぶりながらも濃厚な味の“石えび”など、不知火海で捕れる天然物の海老を多彩な料理で堪能できます！
水俣・芦北地域の飲食店13店舗で開催。各店自慢の一品をお楽しみください！！

主催：七浦うまいもん巡り実行委員会、水俣芦北地域観光推進協議会、熊本県
後援：水俣市、芦北町、津奈木町、みなまた観光物産協会、芦北町観光協会
問い合わせ：水俣芦北地域観光推進協議会(熊本県県南広域本部芦北地域振興局総務振興課内)
TEL:0966-82-4445(平日 8:30~17:15)
※このフェアは、水俣・芦北地域振興計画に基づく事業として実施しています。

わくわく体感 検索

