

## 徳島は全国屈指のハモ産地

ハモは、ウナギやアナゴの仲間です。矢じりのように鋭く尖った歯と強い顎を持ち、「噛む」、「食む」が訛って「ハモ」と呼ばれたのが名前の由来です。顔つきは獠猛ですが、美しい白身の滋味豊富なハモ。徳島はその全国屈指の大産地です。

餌が豊富な徳島沿岸で育ったハモは脂がのって甘みがあり、皮や骨にも旨みがたっぷり。また、低カロリーでありながらも、たんぱく質が豊富。

京都の「祇園祭」、大阪の「天神祭」、そして、徳島の「阿波おどり」。ハモが欠かせない「三大祭」の地 徳島で、産地ならではの新鮮なハモをぜひご堪能ください。



- 応募受付期間 **2023年7月1日(土)～10月31日(火) 当日消印有効**
- 応募方法 次の方法によりご応募できます。

- (1)「キャンペーン参加料理店」でハモ料理をご注文された方にお渡しする専用応募ハガキに必須事項・希望賞品を明記の上、料理店に直接提出するか、郵送にてご応募ください。
- (2)「キャンペーン参加加工業者」のハモ商品をご購入された方にお渡しする専用応募ハガキに必須事項・希望賞品を明記の上、郵送にてご応募ください。
- (3)「キャンペーン参加販売店」のハモ商品をご購入された方にお渡しする専用応募ハガキに必須事項・希望賞品を明記の上、郵送にてご応募ください。

- 抽選 当選者の発表は、12月頃に、賞品の発送をもって代えさせていただきます(賞品内容により、一部当選者には、発送前にご連絡を差し上げることがあります)。なお、諸事情により、一部賞品の内容が変更になる場合がございます。

※お預かりした個人情報につきましては、賞品の抽選・発送にのみ使用し、「徳島の活鰐ブランド確立対策協議会」にて、管理させていただきます。  
 ※天候の悪化等により、ハモ料理の提供ができない場合がございます。  
 ※20歳未満の方は、酒類が当たる景品へのご応募はご遠慮ください。

### ■ 応募先及びお問い合わせ先

〒770-8516  
 徳島県徳島市東沖洲2丁目13番地(徳島県水産会館内)  
 電話番号 088-636-0500  
 徳島の活鰐ブランド確立対策協議会 事務局  
 mail : hamo@tokushimagyoren.or.jp

**徳島市漁業協同組合**  
 徳島市津田港で水揚げされた鮮魚を平成21年に「踊る阿呆」と命名、商標登録を取得。阿波踊りと共に全国へ発信中。

お問い合わせは  
 TEL.088-662-0550  
 FAX.088-662-0542  
<https://plaza.rakuten.co.jp/tokushimashi/diary/20171222000/>

**小松島市推奨の魚**

**小松島漁業協同組合**  
 小松島漁協の1階では、みなと海鮮朝市を開設しています。是非お立ち寄り下さい。(日・祝・水曜休み)8:00～10:00

お問い合わせは  
 TEL.0885-33-1122  
 FAX.0885-33-2011  
<https://www.jf-komatsushima.com/>

**徳島魚類株式会社**  
 徳島市中央卸売市場を拠点とし、ハモ取扱量は全国有数の規模。そのノウハウから生まれた「きらびき鯉」は日本初のブランド鯉として有名です。

お問い合わせは  
 TEL.088-628-2622  
 FAX.088-628-2390  
<http://www.t-gyorui.com/>

**株式会社トクスイ**  
 新鮮な魚を市場から食卓へ旬の魚のプレゼンター

お問い合わせは  
 TEL.088-628-2602  
 FAX.088-664-2734

**有限会社 榎本兵**  
 鯉の骨切り加工の品質評価は高く、量販店・料理店・ホテル・給食関係などに幅広く納品実績があり、小ロットからも対応しています。

お問い合わせは  
 TEL.088-628-2638  
 FAX.088-628-2688  
<http://www.emotohyo.co.jp/>

**(株)ヒロ・コーポレーション**  
 手軽に食せる「はも料理」の開発に日々取り組んでいます。地産ブランド「巴はも」として、鮮度・美味しさを全国にお届けします。

お問い合わせは  
 TEL.088-677-4004  
 FAX.088-677-8484  
<http://www8.plala.or.jp/tomehamo/>

## 指定加工業者紹介

私たちは徳島の水産物を、皆様に安心して食べていただくために日夜頑張っています！

**株式会社 丸長**  
 徳島の近海で水揚げされた活鰐をメインに、手切りで鯉の処理を行っています。小ロットの注文ですが、料理店やホテル等に高品質な状態で納品します。

お問い合わせは  
 TEL.088-628-2626  
 FAX.088-628-2627

**株式会社マリン大王**  
 「素材」を見極め最大限に引き出した商品が、「天然素材」の持つ素晴らしい成分を凝縮したモノ作り、食の安全・安心を第一に、より良い製品を皆様にお届けします。

お問い合わせは  
 TEL.088-674-2233  
 FAX.088-674-2331  
[www.marine-daiou.co.jp](http://www.marine-daiou.co.jp)

**株式会社 とり信**  
 小松島漁協に隣接した地の利を生かし、最新設備で鮮度の良い鯉を加工しお届け致します。(消費者のニーズにお応えします。)

お問い合わせは  
 TEL.0885-35-0375  
 FAX.0885-35-0373  
<http://www.kk-torishin.jp/>

**株式会社 高島商店**  
 長年の経験に裏付けされた確かな自利きにより、品質の高い徳島県産「ハモ」を県内だけでなく全国へもお届けしています。

お問い合わせは  
 TEL.088-628-2614  
 FAX.088-628-2651

**200gより小さいハモは海へ**  
 小さい魚は海へまどろ。

徳島県の漁業者は、漁獲した鯉に細心の注意を払っており、品質の向上に努めております。また、獲るだけではなく、小さな鯉は再放流を行い、楽しく食べることができるよう資源管理にも取り組んでいます。

# キャンペーン 賞品

**3名様** **鯉の天ぷら【阿波の鯉】** (冷凍 6枚入り×3袋)  
 本場のハモをご家庭でお楽しみください。  
**お問い合わせ先** 小松島漁業協同組合  
 TEL.0885-33-1122 FAX.0885-33-2011  
<https://www.jf-komatsushima.com/>

**1名様** **きらびき工房 鯉鍋(3~4人前)** (ハモ切身10切薄)400g、鍋野菜約10種、薬味一式、特製ストレートだし500ml)  
 厳選された徳島産活ハモ「きらびき鯉」、徳島県産野菜を中心とした鍋野菜などを同梱。お手軽に高級料亭の鯉鍋をお楽しみいただけます。  
**お問い合わせ先** 徳島魚類株式会社  
 TEL.088-664-1230 FAX.088-628-2390  
<http://www.t-gyorui.com/>

**2名様** **はもしゃぶセット** (2~3人前)  
 一年を通じて旬の上質「巴はも」をお届けいたします。  
**お問い合わせ先** 株式会社 トクスイ  
 TEL.088-677-4004 FAX.088-677-8484  
<http://www8.plala.or.jp/tomehamo/>

**2名様** **阿波の麗美人丼セット** (3人前、贈カツ、特製梅おろしソース、特製丼たれ付)  
 カラッと揚げた鯉の身をご飯の上に乗せ、鯉の仕上げに梅おろしソースをかけてお召し上がり下さい。さっぱりとした鯉と鯉のふまめで食感が一番好きです。原産地からの女唄の響きのように盛り付けてお召し上がり頂ければ、徳島の夏の気分をより一層満喫いただけるかと思ひます。  
**お問い合わせ先** 徳島新鮮なとく市  
 TEL.088-676-2266 FAX.088-676-3336  
<https://www.tokushimashinennatokuichi.com/>

**5名様** **はも醤油、はもほん酢** (4本セット)  
 徳島県産の「海の幸」「山の恵み」を使用し、豊富な栄養をたっぷり含んだ、和食にピッタリな逸品です。  
**お問い合わせ先** 株式会社マリン大王  
 TEL.088-674-2233 FAX.088-674-2331  
[www.marine-daiou.co.jp](http://www.marine-daiou.co.jp)

**2名様** **伊勢海老カレー** (3袋セット)  
 新鮮なイセエビをたっぷり使用した逸品です。  
**お問い合わせ先** とくしま海産水産物品質確立協議会  
 TEL.0884-74-7398 FAX.0884-74-7378  
<https://www.pref.tokushima.lg.jp/ppannokata/sangyo/suisangyo/5048682/>

**各1名様** **和島島ちりめん** (化粧箱入り400g)  
 ご家庭でもご進物でも喜ばれる逸品です。  
**お問い合わせ先** 和島島ちりめん協同組合  
 TEL.0120-414752 FAX.0885-38-2457  
<https://www.wadajima.com/>

**3名様** **鮮魚 詰め合わせ**  
 県下最大の大型定置網で獲れる新鮮な旬の魚をお届けいたします。  
**お問い合わせ先** 和島島ちりめん協同組合  
 TEL.0884-73-0011 FAX.0884-73-0583

**3名様** **足赤えび【阿波レッドソックス】** (活ハモ瞬間冷凍 600g)  
 フリフリとした食感と強い甘み特徴の知らざる逸品です。  
**お問い合わせ先** 徳島市漁業協同組合  
 TEL.088-662-0550 FAX.088-662-0542  
<https://plaza.rakuten.co.jp/tokushimashi/diary/20171222000/>

**5名様** **イセエビの箱詰め** (生鮮)  
 新鮮なアワビやイセエビも販売しています。  
**お問い合わせ先** 阿部漁業協同組合  
 TEL.0884-78-1180 FAX.0884-78-0206

**1名様** **阿波尾鰐 バラエティセット** (阿波尾鰐セット1P、阿波尾鰐刺身セット1P、阿波尾鰐みまからつく(大)1P、阿波尾鰐みまからつく(小)1P)  
 出荷羽数NO.1の地鰐です。  
**お問い合わせ先** 徳島県阿波尾鰐ブランド確立協議会  
 TEL.088-621-2420 FAX.088-621-2857  
<https://www.tokutori.org/tori/>

**1名様** **阿波とん豚** (精肉)1kg  
 徳島県だけのオリジナルブランド豚「阿波とん豚」肉汁豊富で脂身に甘みのあるのが特徴です。  
**お問い合わせ先** 徳島県馬事畜産振興事業協議会  
 TEL.088-634-2680 FAX.088-637-0009

**10名様** **木頭ゆずチューハイ** (350ml×24/箱)  
 PBW(プライベートブランドwoman)JAアグリあなんと女性部が女性の感性を活かして開発したゆずチューハイです。  
**お問い合わせ先** 木頭ゆず振興協議会 (阿南農業協同組合那賀経済センター)  
 TEL.0884-62-0014 FAX.0884-63-5002  
[kitou-yuzu.jp](http://kitou-yuzu.jp)

**8名様** **「阿波十割」認定清酒** 720mL×1本  
 徳島県産酒米のみを用いて、県内の酒蔵が仕込んだ「生粋のプレミアム地酒」。「阿波十割」は、ロゴマークの首掛け札を目印に。  
**お問い合わせ先** 徳島県酒造組合  
 TEL.088-678-2251 FAX.088-678-2261  
<https://tokushimasake.com/>

**3名様** **鳴門鯛 大吟醸 褒(ほう)** (720mL) (新商品)  
 林檎を思わせるような甘く繊細な香りと、春の風のような爽やかで穏やかな味わいが特徴。酒造好適米 山田錦を48%まで丹念にみぎきあげました。酔の状態で30日、じっくりと長期低温発酵にて造られます。熟練の職人の技と感性が光る大吟醸です。  
**お問い合わせ先** 株式会社 本家松浦酒造場  
 TEL.088-689-1110 FAX.088-689-1109  
[www.narutotai-sake.jp](http://www.narutotai-sake.jp)

**5名様** **阿波とん豚** (精肉)1kg  
 徳島県だけのオリジナルブランド豚「阿波とん豚」肉汁豊富で脂身に甘みのあるのが特徴です。  
**お問い合わせ先** 徳島県馬事畜産振興事業協議会  
 TEL.088-634-2680 FAX.088-637-0009

**3名様** **特別栽培れんこん** (コウノトリれんこん)  
 コウノトリれんこんは、化学農薬、化学肥料を半減させた環境にやさしい特別栽培で生産されています。  
**お問い合わせ先** 徳島県産消費拡大協議会  
 TEL.088-634-2514 FAX.088-634-2535  
<https://www.zennoh.or.jp/tm/>

**3名様** **すだちセット** (4本セット) (すだち果汁 300mL×2、ゆず果汁 300mL×1、すだちほん酢 300mL×1)  
 徳島県産すだちゆずを搾汁した100%の果汁です。爽やかな風味をお楽しみください。  
**お問い合わせ先** JA徳島市 農産工場  
 TEL.088-679-2411 FAX.088-679-2412  
<https://www.ja-tcc.or.jp/>

**5名様** **コシヒカリ白米** (5kg)  
 農家が運営する農産物直売所です。  
**お問い合わせ先** 石井町農産物直売所 百姓一  
 TEL.088-674-7377 FAX.088-674-7389  
 8:30~17:00(毎週水曜日 定休)

**3名様** **徳島ビグルス** (3本セット)  
 なる和金時などの徳島県産野菜を中心に、酸味をおさえた特製ビグルス液に漬けた和風ビグルスです。  
**お問い合わせ先** 有限会社エイブルフーズ  
 TEL.088-664-8981 FAX.088-664-8982  
<https://www.abie-coccuru.jp/>

# 徳島の 活鰐料理 味わいキャンペーン

2023年 7月1日  
 ▼  
 10月31日

徳島県産 水産物など **100** 名様に当たる!

総勢

キャンペーン

応援料理店

東京都 TOKYO

京都府 KYOTO

La Maison Saitou

東京都品川区平塚1-3-15
TEL.03-3786-3744
一日一件
休なし
■創作フレンチ、はもの入ったオードブル、阿波牛グリル
要予約

京・朱雀 すし市場

京都府京都市下京区朱雀堂ノ口町80
(京都市中央卸売市場内)
TEL.075-321-4418
10:30~15:00(売切次第)
17:00~21:00
休水曜(不定休)、12/31、1/1
■にぎり寿司、はもおとし・天ぷらコース
要予約
http://sushi-ichiba.or.jp/

満る市寿司

京都府京都市左京区田中大久保町31-3
TEL.075-781-2150
10:00~21:00(L.O)
休水曜
■鰻二会席
おまかせ料理 要予約
twitter@maruichisushi

参加料理店情報の見方

1 店舗名 2 営業時間 3 宿泊設備あり 4 住所 5 店休日 6 予約について 7 電話番号 8 代表的な料理 9 HPアドレス

徳島産はも料理を
ご堪能ください

キャンペーン

指定料理店

徳島県内 TOKUSHIMA

味処 花盛り

徳島市富田町2-30
TEL.088-652-4930
17:30~23:00(L.O.22:00)
休月曜
■はもすき鍋コース、はもしゃぶコース
はも炙り、はも天ぷら、はも湯引き、はも照焼、はもかつ、はも柳川煮
コースのみ 要予約

徳島魚問屋 とく喝

徳島市紺屋町13-1 とく喝ビル
TEL.088-625-0110
17:00~22:00(L.O.21:30)
休日曜
■はも湯引き、はも天ぷら、はもの柳川風
http://www.totokatsu.com/

味匠 濱喜久

徳島市籠屋町2-15-2
TEL.088-655-6188
18:00~22:00(L.O.21:30)
休日曜
■はも湯引き、はもすき鍋、はもしゃぶ鍋、その他
要予約
http://www.hamagiku.com/

お食事処 富貴

徳島市雑賀町西開80-5
TEL.088-669-2986
11:00~14:00(L.O.13:45)
17:00~22:00(L.O.21:30)
休水曜
■和食全般、ぶく、すっぽん、ハモ、うなぎ等
法要・御祝、コース料理、会席料理 要予約

料亭 井原

徳島市大松町上西奥78-8
TEL.088-669-3133
11:00~14:00
17:00~22:00
休月曜・不定休
■はも鍋、はも湯引き
要予約
https://nihonryouri-hara.owst.jp/

料理 志美津

徳島市富田町2-32
TEL.088-626-3344
17:30~23:00(L.O.22:30)
休日曜
■はも湯引き(自家製梅肉ソース、酢味噌)、はもしゃぶ鍋、はも天ぷら、はもラーメン
要予約
https://tokushima-shimizu.owst.jp/

季節料理 に志もと

徳島市籠屋町1-17
TEL.088-652-2756
11:30~23:00(L.O.22:40)
休日曜・祝日(予約があれば営業)
■はも鍋、はも造り、はも湯引き、はも天ぷら、はもすし、はもフライ、どびんむし、はもてり焼
要予約
http://www.e-nishimoto.com/

日本料理 茜也

徳島市富田町1-21 甲子園ビル1F
TEL.088-625-0238
17:30~22:00
休日曜(月曜が祝日の場合は連休)
■はもコース、はも湯引き、はも鍋、はもしゃぶ、はもすき、天ぷら
https://www.tokushima-akaneya.com/
はもコース、はも鍋、はもしゃぶ 要予約

居酒屋 とくさん

徳島市寺島本町西1-42
EBISUビル
TEL.088-654-1930
17:00~23:00
(L.O.22:00 Food, 22:30 Drink)
休日曜
■はも炙り、はもすき鍋、はも天ぷら
http://izakayatokusan.com/

阿波の国 昴宿よしの

徳島市一番町3-18
TEL.088-654-2255
18:00~22:00
休不定休
■はも鍋、はも天ぷら
要予約
https://hpdsp.jp/awa-yoshino/

御料理 織部

徳島市栄町1-18
TEL.088-622-8118
18:00~22:00
休日曜・祝日
■はも湯引き、はも天ぷら、はも鍋
要予約
https://oribe.owst.jp/

大衆割烹 安兵衛

徳島市一番町3-22
TEL.088-622-5387
11:00~21:30(L.O.21:00)
休12/31、1/1
■はも湯引き、はもの天ぷら

幸楽寿し

徳島市徳島本町2-14
TEL.088-622-8343
11:30~14:00(L.O.13:30)
16:30~22:00(L.O.21:30)
休月曜
■ハモ湯引き、はもなべ、ハモ天
http://www.kouraku-181.com/

亀甲鮓

徳島市助任橋2-6-2
TEL.088-623-0485
17:00~22:00(L.O.21:30)
土・日・祝のみランチも営業
12:00~14:00(L.O.13:30)
休水曜、月2回連休(水・木)
■はも湯引き

割烹 四国三郎

徳島市南内町1-18-1
TEL.088-622-4844
11:30~13:30(売切次第)
17:00~23:00(L.O.22:30)
休日曜(予約のみ営業)
■はも洗い、はも湯引き、はもコース
http://45936.com/

活魚料理 魚榮

徳島市北沖洲2-9-41
TEL.088-664-6567
11:30~14:00(L.O.13:15)
17:00~22:00(L.O.21:30)
休金曜午前中
■はもすき、はもゆびき、はも天ぷら

季節料理 一富久

徳島市西須賀町下中須87-2
TEL.088-669-1664
11:30~14:00
17:00~22:00(L.O.21:30)
休毎週月曜、第二・第四火曜
■ハモコース料理、ハモ天ぷら定食、ハモ御膳、ハモ湯引
要予約
http://www.ippuku.jp/

和洋会席・鉄板焼 阿波

徳島市万代町3-5-1 宿
徳島グランヴィリオホテル14F
TEL.088-624-1121
11:30~14:00、18:00~21:00
休なし
■ハモ湯引き、はもの天婦羅、鰻スキ
要予約
https://www.grandvrio-hotelresort.com/tokushima/restaurant/

個室居酒屋 味の城

徳島市両国本町2-26-2
TEL.088-625-5202
17:00~24:00(L.O.23:00)
休日曜、祝日
■はも湯引き、はも天ぷら
要予約
https://ajinoshiro-tks.owst.jp/

ちよつとよ亭

鳴門市大麻町姫田字大森100-1
TEL.088-689-0353
11:30~13:30、11:30~14:00(日)
17:00~19:30
休水曜、火曜の夜(昼のみ営業)
■はも鍋、はも湯引き、はも天ぷら
はも鍋のみ 要予約

海鮮市場 魚大将 鳴門店

鳴門市瀬戸町明神字二軒家90-1
TEL.088-685-8750
11:00~14:30(L.O.14:00)
16:30~21:30(L.O.21:00)
休月曜
■はも鍋、はも湯引き、はも天ぷら

海鮮問屋 太へい洋

小松島市芝生町字狭間32-1
TEL.0885-32-7700
11:00~15:00(L.O.14:00)
17:00~22:00(L.O.21:00)
休火曜
■はも湯引き、はも天ぷら、はも鍋
はも鍋のみ 要予約
http://www.kaisendonya-taiheyu.co.jp/

和食家 てんすい

小松島市中田町奥林60-1
TEL.0885-32-8680
11:00~14:30(L.O.14:00)
17:30~22:00(L.O.21:00)
休水曜
■はもコース、はも鍋、はも天婦羅、はも湯引き、はも寿司
https://washokuyatensui.evice.website/

阿波橋海産 with 海鮮café

阿南市桶町豊浜36-20 2F
TEL.0884-28-0034
11:00~14:00(L.O.13:30)
17:00~22:00(L.O.21:30)
休日曜・祝日、土曜、不定休
■はもカツ、はもしゃぶ、はも湯引き
夜は完全1組予約のみ 要予約
https://tachibana-corp.jp/blog/5/

海鮮市場 魚大将 藍住店

板野郡藍住町東中富字船傍示3-2
TEL.088-693-3623
11:00~14:00(L.O.13:50)
16:30~21:00(L.O.20:50)
休月曜(月曜が祝日の時は火曜休み)
■はも鍋、はも湯引き、はも天ぷら
要予約

食工房 げーぶる

美馬市美馬町銀杏木30-3
TEL.0883-63-3003
17:00~22:00
(L.O.21:30、22:00(金・土曜))
休月曜
■はも料理は、お勤めにて調理いたします
要予約
Instagram@gable\_mima

キャンペーン

応援販売店

魚くみ 大丸心斎橋店
店内調理、加工のごこだわり
お問い合わせは
大阪府大阪市中央区心斎橋筋1-7-1
大丸心斎橋店 B2F
TEL.06-6251-0555 10:00~20:00
https://uokumi.jp/
魚くみ 阪神百貨店梅田店
店内調理、加工のごこだわり
お問い合わせは
大阪府大阪市北区梅田1-13-13
阪神百貨店梅田店 B1F
TEL.06-6345-0293 10:00~20:00
https://uokumi.jp/

中島水産
瀬戸内の魚をメインに販売している店舗
お問い合わせは
兵庫県神戸市中央区明石町40
大丸神戸店 B1F
TEL.078-391-8206 10:00~20:00

魚がし イオンモール神戸南店
店内調理、加工のごこだわり
お問い合わせは
兵庫県神戸市兵庫区中之島2-1-1
イオンモール神戸南店 1F
TEL.078-335-6377 9:00~20:00
https://uokumi.jp/



キャンペーン

指定販売店

イオンスタイル徳島
旬の鮮魚、徳島で水揚げされた、鮮魚を種類豊富に取り揃えております。
獲れたて鮮魚を使ったお刺身やお寿司なども販売しております。
お問い合わせは
徳島市南末広町4-1 TEL.088-611-8300 7:00~23:00

徳島新鮮なとく市
地産地消にこだわったレストランや釣り堀で釣った魚も味わって頂ける
BBQテラス、厳選商品の物産館など、「食」を中心とした総合施設です。
お問い合わせは
徳島市東沖洲2丁目14 TEL.088-676-3335 10:00~21:00
https://www.tokushimashinennattokuichi.com/

マルナカ
旬、鮮度、おいしさをモットーに、地域に密着した商品をお届けします。
徳島店 9:00~22:00 脇町店 9:00~22:00
パワーシティ鳴門店 9:00~22:00 柿原店 9:00~22:00
藍住店 9:00~23:00 佐古店 9:00~23:00
パワーシティ鴨島店 9:00~22:00 三加茂店 9:00~22:00

ゆめタウン徳島
徳島県下ナンパーワンのショッピングセンター
お問い合わせは
徳島県板野郡藍住町奥野字東中須88-1 TEL.088-693-0123 9:30~21:30
https://www.izumi.jp/tenpo/tokushima

