

ご当地海鮮ご飯テイクアウト

メニュー	出展者名
<p>魚津バイ飯</p>  <p>魚津漁業者のまかない、ばい貝を使った漁師飯。ゴボウ、人参、きのこ類にばい貝を煮付けた煮汁で炊き上げる昔ながらの方法で作られます。</p>	<p>海風亭 https://minamikan.com/kaihutei.php</p>
<p>のどぐろ棒鮓</p>  <p>脂の乗りもよい高級魚の逸品</p>	
<p>高志の紅ガニわっぱ飯</p>  <p>富山湾の旬の朝陽をわっぱ飯で</p>	<p>静月 https://seigetsu.gorp.jp/</p>
<p>入善牡蠣めし</p>  <p>入善深層水牡蠣を牡蠣めしで</p>	