にいがた ご当地グルメ File

File 4

新鮮なぷりぷりの鯛の身を
あつあつのだし汁で！！

柏崎鯛茶漬け

【柏崎市】

このぼりが目印！

各種グルメ大会でグランプリ獲得！磯の香り漂うぜいたく茶漬け

柏崎名物の「鯛茶漬け」をご存じですか？「第4回全国ご当地どんぶり選手権（2013）」では全国の強豪を押さえグランプリを獲得、また十日町市で行われた「国際ご当地グルメグランプリ2016」でもグランプリ（通算4回目）に輝いています。

柏崎市は鯛の漁獲量が環日本海側トップクラスで、古くから鯛料理が振る舞われてきましたが、近年、鯛料理普及のため地域ぐるみで鯛茶漬けを地元グルメとしてPR。鯛の香り揚げ、なめろう、鯛飯を使った「三味一鯛茶漬け」（写真）など、さまざまな鯛茶漬けが柏崎地域の提供店で楽しめます。

新鮮な鯛の身をコシヒカリのご飯に乗せて、熱々のだし汁をかけていただく鯛茶漬けは、上品な鯛と磯の香りが絶品です。ぜひ一度ご賞味を。

ネスパス1階 新潟食楽園（物産販売）では、「鯛茶漬けのもと」を販売しています。（1個333円）

PICK UP! ～注目の商品～

新潟食楽園（物産販売）の「にいがたチャレンジ商品コーナー」での期間限定販売から、常時販売となった商品を紹介します。

カレーの具 33g 410円

豚汁 31g 346円

手軽でおいしい！便利な乾燥野菜

新潟県産乾燥野菜シリーズ

「加工するための野菜」を自社農園と契約農園で栽培。除草剤や化学肥料を使わずに育てた「乾燥野菜シリーズ」は、徹底した衛生管理と素材に合わせた乾燥を行い、野菜のうま味を凝縮させています。カレーや豚汁など、料理に必要な野菜を組み合わせた「ミックス乾燥野菜シリーズ」や「お味噌汁の具シリーズ」も人気です。

農業生産法人 株式会社たべたがり
新潟県長岡市岩田227-1
TEL.0258-89-7741
http://www.tabetagari.jp/

かわいい大根 25g 308円

みょうが 2g 346円

あま酒（加糖・無糖加）

県産米をぜいたくに使用 みそ屋が造った甘酒

発売から50年を超えるロングセラー商品。みそ造りに使う麹を用い、じっくりと糖化させています。米の粒感は上質な麹の証。赤いパッケージの加糖は2倍に薄めて、黄色いパッケージの無糖加はそのままでどうぞ。“天然の点滴”といわれる麹甘酒の優しい甘さが楽しめます。牛乳や豆乳で割って楽しむのもおすすめです。

太田醸造株式会社
新潟県妙高市諏訪町2-2-7
TEL.0255-72-4134

左／濃厚あま酒（加糖）、右／無糖加あま酒
いずれも300g 350円

新潟の地酒で乾杯 Kanpai! SAKE

「良酒醸出」がモットー。
江戸から続く伝統が香る純米酒

越後長岡藩 特別純米酒

1716（享保元）年創業と長い歴史を誇る関原酒造は、江戸時代に命名された「群亀（ぐんき）」ブランドで知られ、地元では「群亀さん」と親しまれている酒蔵です。

米百俵の故事で知られる長岡藩の名をまとった「越後長岡藩 特別純米酒」は、酒造好適米の「五百万石」を60%まで磨き、清らかな水で仕込んだ純米酒。くせのないおいしさで、口に含めば米の風味がふわっと広がります。後味はすっきりとして、料理の味を引き立てます。

杜氏でもある松原正人社長は「とにかく丁寧に造るのが私たちの信条です」と語ります。おすすめの飲み方は常温。さあ、冬の味覚と一緒に今宵も乾杯。

越後長岡藩 特別純米酒
720㎖ 1,231円

オススメの飲み方
☑冷や ☑常温 ☑ぬる燗
☐熱燗 ☐ロック ☐その他（水割り）

香り	穏やか	★	華やか
味	淡い	★	濃い
甘辛	甘い	★	辛い

「伝統と現代の技術を組み合わせた、おいしい酒をお届けしたい」と語る松原社長

米の風味を感じるスッキリとした味わいは、味の濃い肴とも好相性。魚の煮付けなどにもよく合います

中越地震を乗り越えた2008（平成20）年に貴重な貯蔵蔵を火災で失いましたが、「群亀」「越後長岡藩」を主軸に復活を遂げています

関原酒造株式会社
新潟県長岡市関原町1-1029-1
TEL.0258-46-2010
http://www.sake-sekihara.co.jp/

新潟弁講座㊸ いっぺこと・・・ たくさん。いっぱい。 例）去年は雪がいっぺこと降ったよね？