



## 厳選した素材を、職人が丁寧に調理

複雑に入り組んだ柏崎の岩場(リアス式海岸)は、良好な漁場として知られており、特に笠島沖には真鯛の産卵場があるとされています。

そのおかげで柏崎は県内有数の鯛の水揚げ量を誇り、昔から鯛料理を名物としているお店が多かったのです。荒波にもまれ、ほどよくのった脂が絶品です。

江戸時代中期に「鯛めし」が食されるようになり、乾燥して固くなった「鯛めし」にお湯やお茶などをかけて食べたことが、「柏崎鯛茶漬け」の起源と言われています。

柏崎の「鯛茶漬け」は、全国ご当地どんぶり選手権など、さまざまなコンテストでグランプリを受賞しました。

その「鯛茶漬け」をもっと手軽に家庭で食べることができ、お土産として携帯できたら…、そんなコンセプトで、NPO法人「柏崎まちづくりネットあいさ」を中心に「鯛茶漬けのもと」は開発されました。

柏崎の鯛を使った料理が得意で、二十種類以上のレパートリーを持つ割烹いなが、「鯛茶漬けのもと」のレシピを担当しました。

フリーズドライで加工した固形をお湯で戻したときにおいしく食べられるよう、だしの濃さや味付けなどに工夫を凝らし、約十五種類の試作の末、完成させました。

ご当地どんぶり選手権に出品したものと同じ作り方の鯛茶漬けを提供している同店ならではの技術で、その味をできるだけオリジナルに近づけるよう再現しています。



実際の鯛茶漬けに使用する出汁と一緒に、おいしさそのままにフリーズドライで圧縮



鯛茶漬けの「素」になる三つ葉、海苔、白胡麻、鯛の切り身



ベテランの職人が、鯛の繊維を傷つけないよう手際よくさばきます



越後柏崎  
鯛茶漬けのもと

GIFT GUIDE

### 商品概要

- 原材料:鯛、デキストリン、しょうゆ、食塩、ゼラチン、醸造調味料、あられ、白ごま、昆布パウダー、海苔、みつば、酸化防止剤(VE) ※原料の一部に小麦、大豆を含む
- 内容量:6g ●保存方法:高温多湿を避け、冷暗所で保存 ●販売者:NPO法人 柏崎まちづくりネットあいさ OMA 新潟県柏崎市東本町2-7-42

### ふるさと納税



新潟県柏崎市へのふるさと応援基金の返礼品としてお選びいただけます。

ふるさとチョイス 柏崎 鯛茶漬けのもと

### 通信販売

柏崎市シルバー人材センターへ、お電話またはFAXにてお申し込みください。  
Tel.0257-24-2148 Fax.0257-22-2438

### 直接購入

シルバーふれあいサロン やまゆり  
〒945-0051 新潟県柏崎市東本町2丁目5-20  
Tel.0257-41-4363



マップ

柏崎市シルバー人材センター  
〒945-0032 新潟県柏崎市田塚3丁目11-30  
Tel.0257-24-2148 Fax.0257-22-2438



マップ





## 「鯛茶漬けのもと」ギフト・バリエーション

※表示価格は消費税込み ※別途送料がかかります のし紙対応いたします



※商品は4個入り1セットです

容量  
・越後柏崎鯛茶漬けのもと(4個入り)  
消費期限  
・越後柏崎鯛茶漬けのもと/製造から1年

鯛茶漬けのもと4個入りのセット商品です。軽くて持ち運びにも便利ですので、柏崎の土産に最適です。出張や旅行のお供としても簡単にお召し上がりいただけます。

¥1,000

### お手頃セット



容量  
・越後柏崎鯛茶漬けのもと(4個)  
・南魚沼産コシヒカリ2合(2個)  
消費期限  
・越後柏崎鯛茶漬けのもと/製造から1年  
・南魚沼産コシヒカリ/1カ月

農家さんこだわりの「従来品種のコシヒカリ」とのセットになります。穀物の風味豊かな甘みのあるお米と鯛茶漬けの相性は抜群です。

¥2,360

### 南魚沼産 コシヒカリセット



※商品は2個入り1セットです  
リボンの色はお選びいただけません

容量  
・越後柏崎鯛茶漬けのもと(2個入り)  
消費期限  
・越後柏崎鯛茶漬けのもと/製造から1年

ラッピング包装した鯛茶漬けのもと、2個入りのセット商品です。冠婚葬祭の返礼品や、総会などの記念品にもぴったりです。引越しのごあいさつやパーティーの景品など、幅広くご利用ください。

¥500

### ギフトセット



容量  
・越後柏崎鯛茶漬けのもと(4個)  
・新之助無洗米2合ボトル(2個)  
消費期限  
・越後柏崎鯛茶漬けのもと/製造から1年  
・新之助無洗米2合ボトル/1カ月

希少品種の新之助無洗米をボトルに詰めた大人気のセットです。

¥3,000

### 柏崎産 新之助セット

そのまま使って楽しめる、  
簡単メニュー

### 鯛 パスタ

※調理の一例

※調理の一例

### 鯛 めし

【つくり方】

①米1合につき、鯛茶漬けのもとをひとつ、炊飯器に入れて、炊き込み設定で炊飯します。

②炊きあがったらお茶碗に移し、大葉や小ネギ、イクラなどお好みのトッピングを盛りつけてお召し上がりください。

鯛の身のしつかりした食感と、なにも足さなくてもおいしい、出汁の風味が簡単に楽しめます。

【つくり方】

パスタ2束につき、鯛茶漬けのもとを2個使います。

①鯛茶漬けのもとを袋のまま粉々にします。

②塩を入れた鍋でパスタを茹でます。

③茹で上がったら、バター・オリーブオイル・マジックソルト・お醤油を少々と、鯛茶漬けのもとを入れて混ぜます。お皿に移して、海苔をトッピングして完成です。