

冬期限定のヒゲソリダイを食べてみませんか —ヒゲソリダイ料理を市内 6 店舗で提供 & 市内スーパーで販売開始

新潟漁業協同組合柏崎支所が、試験的な養殖に取り組んでいるヒゲソリダイの出荷を始めました。養殖ヒゲソリダイは、冬期の 2 月から 3 月にかけて脂が乗るため、非常においしく食べることができます。

ヒゲソリダイ講演会・試食会は、新型コロナウイルス感染症拡大防止のために中止としましたが、飲食店での提供やヒゲソリダイの出荷尾数を増やすことにより、市民の皆さんから食べていただける機会を増やします。

1 飲食店の提供

- (1) 日 時 1 月 21 日（金曜日）～3 月 13 日（日曜日）の金・土・日曜日
- (2) 提供店舗 お食事飲み処 久治（松波）、割烹 いなほ（新花町）、肴や（西本町）、四季の味彩 かねこ（田中）、鮨 花菰（幸町）、呑食処 三五郎（荒浜）

※詳細は、別紙および市ホームページを参照してください。

2 市内スーパーの販売

- (1) 期 間 1 月下旬から定期的に販売
- (2) 販売店 原信岩上店、原信柏崎東店
※市外では、県央地区の原信 6 店舗、マルイ 8 店舗でも販売予定です。
※販売店舗は今後拡大される予定です。

3 フレッシュおさかな料理教室で調理

- (1) 日 時 3 月 12 日（土曜日）午前 10 時～午後 1 時
- (2) 会 場 市民プラザ料理実習室
- (3) 内 容 ヒゲソリダイを使用して魚の調理方法を学びます。
- (4) 対 象 18 歳～35 歳の方
- (5) 定 員 15 人（抽選）

※詳細は広報かしわざき 2 月号に掲載。