

一生に一度は、食べてみたい!

かしわざき
柏崎市

NIIGATA

幻の超高級魚 柏崎のアラ

旨い魚には、トゲがある

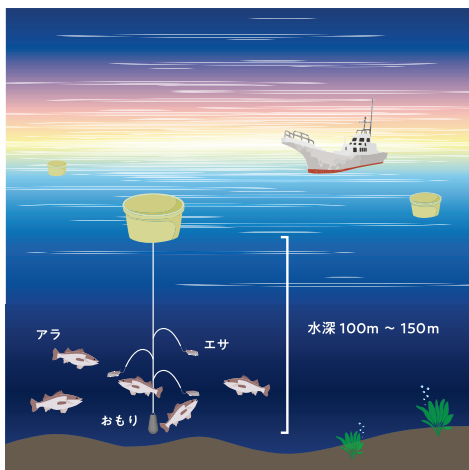
昔から、トゲの多い魚は旨いと言われ、そして、旨い魚には毒があると言われています。アラには鋭いトゲと、そのトゲに毒もあります。美味しい魚の二つの条件をただ満たしているだけでなく、実際にアラは美味しいのです。それが大型になればなるほどに。

夏なら、柏崎なら、アラ

5月～9月、柏崎の漁師たちが伝統の「桶流し一本釣り」で釣り上げ、**神経締め処理**を施した**2kg以上**のアラを「柏崎のアラ」として認定しています。その数は大変少なく、超希少です。

上質で、濃厚な旨味の白身魚。それが故に、高価なものではございますが一生に一度は食べてみたい魚、それが「柏崎のアラ」です。

柏崎独特の漁法「桶流し一本釣り」



HP

ブログ

【新潟漁業協同組合柏崎支所】

〒945-0853 新潟県柏崎市番神一丁目7番40号

電話:0257-24-3389 FAX:0257-24-1340

メール:ni-kashiwazaki@nigyokyo.jf-net.ne.jp

