

## 市内飲食店で幻の超高級魚「アラ」の試食会を開催します

柏崎の伝統漁法「桶流し一本釣り」で魚体が傷つかないように一尾ずつ丁寧に水揚げされた「アラ」は、上品な脂が特徴の極上の白身魚です。

釣り上げられたアラは、船上で血抜きと神経締めが行われることで鮮度が保たれ、4日程度熟成させることによりさらに旨味が増します。

市内5店舗の料理人が腕を振るうアラと柏崎の旬の味覚が味わえる創作ランチを日にち限定でお得にお楽しみいただけます。アラの味わいと柏崎の旬を存分に感じることができる試食会にぜひご参加ください。

### 1 内 容

- ・参加費千円でアラ料理1品以上を含む3千円相当のランチを味わえます。
- ・桶流し一本釣りの動画を見て、アラの魅力を知ることができます。

### 2 日にち・場所

- ・7月30日(火曜日) 割烹大橋屋(柏崎市西本町1-11-7)
- ・7月31日(水曜日) 味の食彩かねこ(柏崎市田中14-18)
- ・8月2日(金曜日) 割烹ささ川(柏崎市中央町9-17)
- ・8月3日(土曜日) 呑食処三五郎(柏崎市荒浜3-4-14)
- ・8月6日(火曜日) 割烹嘉月(柏崎市小倉町9-16)

3 時 間 正午から(午前11時30分から受け付け)

4 申し込み 7月5日(金曜日)～7月22日(月曜日)に市ホームページの電子申請で申し込み ※1回で2名まで申し込みます

5 定 員 50人(10人×5店舗) ※定員を超える場合は抽選

6 参加費 千円



料理イメージ

水揚げされたアラ