

極上の白身魚！

上品な脂と旨味を感じられる極上の白身魚。鮮度が良い為刺身や寿司がおススメ！



是非味わってみてください！



柏崎のアラ

幻の超高級魚

ベストシーズン 5月〜7月

幻の超高級魚 & 独自の伝統の技

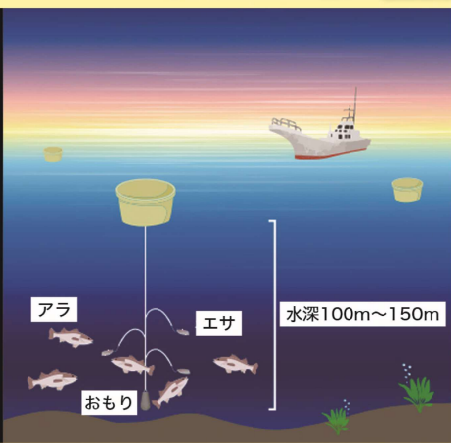
水揚げが少なく超希少なため『幻の超高級魚』と呼ばれるアラに柏崎独自の伝統と技を加えました。初夏に旬を迎えるオンリーワンの味を是非楽しんでください。



鍋、刺身、寿司、洋食など…様々な料理でおいしくいただけます！

豆知識 柏崎の伝統漁法 桶流し一本釣り

柏崎独特の漁法「桶流し一本釣り」



桶に仕掛けをくくりつけて潮の流れにのせて釣りをを行う漁法です。船上で神経締めを施し、鮮度を保ち旨味をアップさせます！

- 桶流し一本釣り
- 神経締め
- 2kg 以上

を満たしたアラだけが「柏崎のアラ」と認定されます！



一生に一度は食べてみたい！

夏季限定！柏崎の『アラ』を食べに行こう！

アラキャンペーン実施中！要予約

幻の高級魚『アラ』を期間限定で市内の飲食店で提供します。夏の一時期に限られた極上の白身をぜひご堪能ください！

※アラの入荷状況により、提供の可否や価格の変動があります。利用の際は事前に店舗までお問い合わせください。

詳細はこちら



期間 6月21日(金) ~ 7月31日(水)

超高級魚『アラ』の試食会参加者募集！

会場・日時 7月下旬から8月上旬のランチタイムに市内飲食店5店舗にて実施予定

- 1 割烹 大橋屋 (柏崎市西本町1-11-7) 7月30日(火)
- 2 四季の味彩 かねこ (柏崎市田中14-18) 7月31日(水)
- 3 割烹 ささ川 (柏崎市中央町9-17) 8月2日(金)
- 4 香食処 三五郎 (柏崎市荒浜3-4-14) 8月3日(土)
- 5 割烹嘉月 (柏崎市小倉町9-16) 8月6日(火)

5店舗共通開始時間
受付 午前 11:30
開始 午前 12:00

※アラの入荷状況により、別メニュー提供の可能性がございます。予めご了承ください。



詳細はこちら

参加費 1,000円 (アラ料理を1品以上含むランチ 3,000円相当)を提供します！

各店舗 10名限定！
定員 50名 ※応募多数の場合は抽選

募集期間 7月5日(金) ~ 7月22日(月) 応募方法 柏崎市 HP から電子申請で申込

7月5日(金) HP公開予定



お問い合わせ

柏崎市 産業振興部 農林水産課 林業水産係
〒945-8511 新潟県柏崎市日石町2番1号 市役所 本館3階

TEL 0257-43-9131