

## 市内飲食店で「幻の超高級魚アラ」の試食会を開催します

市内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料理を市内 3 店舗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 千円相当の料理を味わえます。
- ・アラ漁の魅力が詰まった桶流し一本釣りの動画を鑑賞することができます。

### 2 日時・場所・定員

- ・8 月 2 日（土曜日）正午から（2 店舗）  
割烹 ささ川（柏崎市中央町 9-17） 定員：10 人  
すし割烹 魚河岸（柏崎市東本町 2-2-40） 定員：20 人
  - ・8 月 5 日（火曜日）午後 6 時 30 分から（1 店舗）  
日本料理 三井田（柏崎市西本町 2-11-7） 定員：15 人
- ※各店舗定員を超える場合は抽選となります。

### 3 申し込み 7 月 5 日（土曜日）～24 日（木曜日）に市ホームページの電子申請から申し込み ※1 回で 2 人分まで申し込みめます。

### 4 参加費 千円

### 5 アラの魅力

伝統漁法「桶流し一本釣り」で魚体が傷つかないように 1 尾ずつ丁寧に扱われ水揚げされる「アラ」は、上品な脂が特徴の極上の白身魚です。アラは、船上で行う「血抜き」と「神経締め」により、鮮度が保たれ、4 日程度熟成させることで、さらに旨味が増します。



料理イメージ



箱詰めされたアラ