

幻の超高級魚アラ

市内飲食店で試食会開催

参加費千円でアラ料理1品以上を含む三千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

8/2 土 正午から

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



8/5 火 午後**6時30分**から

日本料理 三井田（柏崎市西本町2-11-7） 定員15人

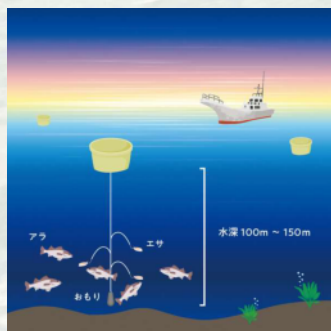
※各店舗定員を超える場合は抽選になります



イメージ

申し込み 7月5日(土)～24日(木)に市のホームページの
電子申請から申し込み ※1回で2人分まで申し込みます

参加費 千円



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。

【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 TEL 0257-43-9131