



柏崎市場食堂 鯛乃や・割烹 いなほ

小池 浩

KOIKE HIROSHI

1975年 柏崎市出身

2023年 柏崎市場食堂 鯛乃や オープン

今年4月1日、柏崎魚市場に「柏崎市場食堂 鯛乃や」がオープンした。

魚市場から仕入れる地物の魚を始め、マグロ、サーモン、イクラ等々、彩りも美しい海鮮丼「海の宝宝箱」や海鮮とネギトロがタワーのように盛られた「市場タワー」の他、市場食堂らしい定食メニューも用意。今やすっかり柏崎の名物となった「鯛めし」はちょっと豪華にカニ、イクラをトッピング。観光客の方にもぜひおすすめしたい「鯛めし茶漬け」、鯛の切り身のカツに、ニンニクの効いた特製ダレが絶品の「鯛タレカツ丼」など、食べたいメニューが目白押しの市場食堂だ。

「柏崎市場食堂 鯛乃や」を始めたのは、市内新花町「割烹 いなほ」の二代目店主小池浩さん。鯛を使った鯛めしや鯛茶漬けを柏崎の名物に育て上げた一人でもある。

コロナ禍の影響で宴会なども少なくなり、大きな世の中の変化に対応していくために鯛乃やを始めた。メニューには店名のとおり鯛を使ったランチにとことんこだわり、越後柏崎の三鯛めしを掲げている。

「柏崎では昔から鯛がとれることを多

くの人たちに知ってもらえるようになった。柏崎を訪れる人たちに、地元の色を出せるものを提供したかった」と話す。

小池さんが二代目店主を務める「割烹 いなほ」は創業から47年。実るほど頭（こうべ）を垂れる「いなほ」から、常にお客様への感謝の気持ちを持って商売をしようと父が名付けた。

小池さんは父の下で、板場の下仕事や魚のおろし方など、料理の基本をすべて教わり、さらに、地元の旅館でも修業を積んだ。毎朝、市場で顔を合わせる料理人の先輩や仲間からのアドバイス、調理のコツや素材への探求も自身の糧にしながら、料理に真正面から取り組み、30年となった。

割烹いなほの名前が知られるきっかけになった鯛めしや鯛茶漬けは、中越沖地震復興の取組みの一つとして生みだされてきたもの。柏崎の鯛茶漬けは、2012年に行われた第3回全国ご当地どんぶり選手権で準グランプリ、翌2013年には見事グランプリに輝き、町を挙げての大きなムーブメントを巻き起こした。小池さんはその後も、鯛や出汁、地元コシヒカリをセットにした鯛めしや鯛めし茶漬けを考案しインターネットでの販売も行っている。

鯛を使った新しい名物を常に考えているという小池さん。特製のダレに漬けた鯛の切り身と酢飯を笹で巻いた「鯛の笹寿司」を販売。近々、鯛乃やにも並べる予定だ。ゴールデンウィークには、いなほでのランチ営業も再開したいと話している。



お問い合わせ

◆ 柏崎市場食堂 鯛乃や

柏崎市半田1-1-8

☎ 0257-37-1739

営業時: 10:30~14:30 (14:00 L.O.)

休: 月曜 (GW期間中は無休)

◆ 割烹 いなほ

柏崎市新花町5-29

☎ 0257-24-2043

営業時: 11:00~13:30 (13:00 L.O.)

17:00~21:00 (20:30 L.O.)

休: 不定



Instagram



Facebook