



アジのすり身で 「たてもんおでん」

若手料理人が新メニュー

魚津

魚津漁協（油本憲太郎組合長）と魚津市は23日、商品開発を進めるすり身「魚津アジ天点」を使った「たてもんおでん」を、同市の飲食店浜多屋魚津駅前店で発表した。考案に携わった市内の若手料理人が、家庭でも

簡単にできる味を披露した。

魚津アジ天点は、市場に出回らない未利用魚や、小さくて低価格のアジなどを加工する。これまで田楽、サンドイッチなど多彩なメニューを紹介してきた。

さばいてからたたいたアジ

を、卵やショウガ、しょうゆと混ぜ、たてもん状の三角形のすり身にした。だしにはカワハギを使い、昆布やかまぼこ、バイ貝をトッピングした。市販の小さな魚を使い簡単に作れるのが特徴。

たてもんおでんのレシピを、同漁協の特設ホームページで今週中に公開。市広報4月号でも紹介する。