

熱々 たてもんおでん

海の駅 蜆気楼で初販売



たてもんおでんを求める人でにぎわう売り場

魚津

魚津市と魚津漁協はきのう、同市の海の駅 蜆気楼で「たてもんおでん」を初めて販売したんだ。商品開発を進めているすり身「魚津アジ天点」を、たてもん祭りの山車に見立てたんだって。魚津の朝市の会場で売られたんだけど、午前6時半すぎの販売開始から多くのお客さんでにぎわっていた

よ。

魚津アジ天点は、市場に出回らない未利用の魚や、小さくて価格の安いアジなどを加工して作っているんだ。

この日は、おでんの開発に協力した料理人の海野文章さんと濱多雄太さんが、会場で仕込んで提供してくれた。訪れた人は、ダイコンやカワハギがトッピングされた出来たてのたてもんおでんをおいしいそうに味わっていたよ。



ブン太を探せ!

わっていた