

広報 Nikaho City

にかほ



鍋料理おいしいね

2月18日、道の駅象潟「ねむの丘」特設会場で『第4回あつあつ！おらほの鍋自慢』が行われました。

晴天ながらも寒いなかでの開催でしたが、鍋料理を子どもたちに食べさせる親子らの姿に、身も心も温まったイベントでした。

＝関連記事8ページ＝

vol.35

2007

3.1

<http://www.city.nikaho.akita.jp>

秋田由利海岸地方に江戸時代の古きより冬の保存食として今日まで伝承され、越冬の食品として賞味されてきた鱒ずし。
日本海で漁れたハタハタに、秋田米のササニシキ・こうじ・海藻等を主原料とし、昔ながらの純手づくりの方法で精製し、化学調味料・防腐剤は一切使用していません。
※地方発送も承っています。



永田屋

□代表者 永田 麗
□住 所 秋田県にかほ市平沢字中町43
☎ 0184-35-2943 FAX 0184-35-2942

「手づくりの保存食」今に、継承



特産品

秋田県産のハタハタと米を主原料に、昔ながらの伝統を重んじて、紫のり、にんじん、ゆず、こうじ等を加え、塩、酢に漬け込み、常温4℃でじっくり1カ月のねかせ期間をとります。
酸味と甘みのバランスが絶妙で、乳酸発酵の甘さは後味がよく、ゆずの香りもさわやかです。
郷土が誇る「ハタハタずし」をぜひ一度ご賞味ください。
※地方発送も承っています。



有限会社 三浦米太郎商店

□代表者 三浦悦朗
□住 所 秋田県にかほ市平沢字上町49
☎ 0184-35-3609 FAX 0184-35-2369

手間ひまかけて伝統の味を守り抜く



秋田の気候・風土が生んだ味の芸術品

主原料を厳選し、昔ながらの手づくりで、秋田杉の大樽に鳥海山のクマザサを敷き、飯米・ハタハタ・にんじん・しょうが・海藻を振り掛け、ていねいに漬け込んだ鱒ずしです。
水産庁長官賞を受賞するなどこれまでいくつもの賞を受賞している真心のこもった逸品です。
※地方発送も承っています。

印 菊地孫左エ門

□代表者 菊地 衛
□住 所 秋田県にかほ市平沢字中町93
☎ 0184-35-2554 FAX 0184-35-3332

企画・編集／にかほ市広報委員会 発行／にかほ市役所
〒018-0192 秋田県にかほ市象潟町字沢ノ田1番地
☎ 0184-43-3200 (代表) ☎ 0184-43-7510 (直通)
ホームページアドレス <http://www.city.nikaho.akita.jp>
電子メールアドレス info@city.nikaho.jp

R100
古紙配合率100%
再生紙を使用しています



広報にかほ は、にかほ市ホームページでもご覧いただけます