

エタリの塩辛通信

エタリの塩辛通信

発行：エタリの塩辛愛好会事務局
 住所：雲仙市南串山町丙 10386
 TEL・FAX：0957-76-3008
 e-mail：shiokara@tenyo-maru.com
 http://shiokara.tenyo-maru.com

第一回エタリの塩辛試食会を開催しました！

12月～1月初旬に漬け込んだ新物の「エタリの塩辛」試食会を、2月29日に雲仙市南串山保健福祉センターで開催しました。エタリの塩辛雲仙ブランド認定委員（味見役）のメンバー、市農林水産課、県南普及センター、小浜温泉旅館組合の方々に参加していただき、外観、塩気、味についてチェックしてもらいました。

実際、食べ比べをしても差がわかりにくい、という方が多かったです。エタリと塩の割合が5：1、6：1、7：1で仕込んだものがありましたが、塩気の感じ方は同じ塩辛でも「甘め」「塩辛い」の回答が混在しており、味の好みもばらつきがありました。結果については、認定委員、出品者に配布し、今後の参考にして頂きたいと思っております。参加者、出品者の皆様、ご協力ありがとうございました。



試食しやすいよう、野菜、大根おろし、蒸かし茅ご飯を用意。一番欠かせないのは「水」でした。
 試食会参加者：30人



エタリの塩辛の出品数は15も。数が多すぎてわかりにくい、という声があり、次回もっと少ない数に絞り、チェック項目についても内容を見直したいと思います。



バーニャカウダ、エタリの天ぷら、フライ、唐揚げ、刺身の試食も実施。準備、片付けを手伝って下さった方々、本当に助かりました。

雲仙市提案型水産業パワーアップ対策事業でエタリの塩辛を広くPRします！

エタリの塩辛をさらにPRするために、市の補助事業を活用し「ポスター製作」「フリーマガジン誌掲載」を行います。ポスターについては、なんと紙ではなく「日本手ぬぐい」…そのままでもよし、半分に折ってもよし、壁に貼ってもよし、吊るしてもよし、と活用しやすいデザインとなっております。3月中には完成いたしますので、皆様お楽しみに！



ポスターデザイン案



左：パスタでも食べたいエタリの塩辛ソース
 右：旅館組合女性部主催、試食会の様子（3月7日実施）

有田陶器市（4月29日～5月5日）に配布するフリーマガジン petit travel（通称：ぷちトラ）に特集記事を8頁分掲載します。併せて、小浜温泉旅館組合女性部が製造・販売予定の「パスタでも食べたい エタリの塩辛ソース」も掲載し、塩辛料理の紹介も行います。ぷちトラは首都圏のマスコミにも配布し、全国的な認知度アップを図ります。



フリーマガジン ぷちトラ
 (発行：シアンデザインマネジメント)

事務局より 熟成されたエタリの塩辛が各店で販売されていますが、美味しい食べ方を紹介して、より美味しく食べてもらい、塩辛ファンをもっと増やして頂きたいと思っております。食べ方チラシがなくなった販売店の方は事務局までご連絡下さい。在庫はまだあります。報告が遅くなりましたが、運営協力金を荒木鮮魚店から頂きました。寄付金を三木直義会長、井上和則副会長から頂いています。ご協力ありがとうございました。
 文責：竹下敦子