

エタリの塩辛通信

日本テレビ「ザ!鉄腕!DASH!!」

6月14日(日)午後7時より放送



5月1日、TOKIOのメンバー山口達也さんが番組収録のため南串山町京泊港にやってきました!煮干加工場を見学した後、エタリの塩辛の漬け込みを手伝い、サツマイモと塩辛と一緒に食べるなどして、無事撮影終了。エタリの塩辛の汁を「ご当地調味料」として紹介してくれるそうです。山口さんが塩辛をどんな顔をして食べ、何と感想を言ったのか・・・放送が楽しみです!

出演：竹下康人さん、井上和則さん、松尾一茂さん、中村道子さん、富永幸治煮干加工場スタッフの方々、販売店の方々もご協力ありがとうございました。(写真は翌2日の取材の様子)
～やっぱりサツマイモとエタリの塩辛の組み合わせは最高ですね♪～



テレビや雑誌で紹介されました

テレビ：NHK「ゆうどきネットワーク」

NCC「スーパーJチャンネル」

雑誌：「クリーム」(コープ九州)

「Meets Regional」(京阪神エルマガジン社)

取材協力 えびす丸

大阪梅田の「炭味家えびす丸」では「フランスパンエタリソース添え」が人気。
大阪市北区梅田 1-1-3 大阪駅前第3ビルB2
電話：06-6442-4780

「エタリの塩辛」Cooking!

簡単クリスピーピザ

【材料】

餃子の皮
エタリの塩辛
ピザ用チーズ
ケチャップ

【作り方】

- ①餃子の皮にケチャップを薄く塗る。
- ②塩辛の身だけを小さく切って乗せる。(魚体が小さい場合はそのまま包丁で細かく刻む)
- ③チーズをのせる
- ③トースターでチーズが溶け、皮がぱりっとするまで焼く。(オーブントースターで4分程度)



エタリの塩辛ココでも買えます

エタリの塩辛は、小浜温泉周辺の海産物販売店、鮮魚店を中心に販売していますが、雲仙市外の取扱店も増えています。詳細は、<http://shiokara.tenyo-maru.com/kau.htm> を参照のこと。

東京では、**JF 長崎漁連東京直売所**(中央区築地4丁目16-2 電話：03-5550-8161)

で瓶入り塩辛を取り扱っています!!(仕入の関係上、欠品の可能性も有ります)。

【今月のイベント～美味しい「エタリの塩辛」が買えますよ～】

6月14日 雲仙市産業まつり(ヤマジョウ出店：**みずほすこやかランド**)

6月20～21日 雲仙市物産展(同：**ジョイフルサン住吉店**)

事務局より かなりご無沙汰の塩辛通信です。なかなか手がつけられずに申し訳ありませんでした。さて、エタリの塩辛を使った料理レシピを現在募集中です!色んなアイデア料理を皆様に紹介して、エタリの塩辛の消費をもっともっと広げられるように頑張りましょう!!

文責：竹下敦子