

# エタリの塩辛通信

第22号 (2011年3月5日)

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  
090-5029-2126 fax0957-76-3008  
e-mail：shiokara@tenyo-maru.com  
http://shiokara.tenyo-maru.com

## 事務局よりお知らせ

### ●イベント販売に法被を貸し出します

エタリの塩辛愛好会の法被を作りましたので、イベントでの塩辛販売に活用していただきたいと思ひます。

### ●エタリの塩辛試食会を行います

日時：平成23年3月17日(木)夜7時～

場所：海の駅(雲仙市小浜町富津)

(ヤマジョウ「海の駅」は愛好会の本部です)

会費：4千円(食事・飲み物代)

参加者：愛好会会員問わず エタリの塩辛ファンの方どなたでも

申し込み：3月15日まで事務局まで(電話・FAX・メール)

\*\*\*\*\*

●雲仙ブランド「塩の宝石」(橘湾の海水と小浜温泉水から作った塩)で漬けた「小浜の塩仕込み～エタリの塩辛」を三木会長が振舞って下さいます!

●旅館松栄(雲仙市国見町)の女将がエタリの塩辛の魅力を多くの人に知って欲しいという想いで作った「エタリの塩辛カレー」も試食していただきます。(商品化を目指して現在試作中です)

●エタリの塩辛で作ったバーニャカウダ、海の駅特製石釜ピザ(塩辛ソースを使った人気商品)もお楽しみに♪



「塩の宝石」建洋水産木村氏と三木会長



エタリの塩辛カレー

## キトラスに「雲仙アンチョビ」登場

博多にあるアンテナショップ「キトラス」では、エタリの塩辛、橘湾エタリの旨搾り(魚醤)、さらに、伊勢屋旅館の新商品「雲仙アンチョビ・エタリでイタリアン」(原料のエタリの塩辛は三木会長作)を販売中です。ぜひお立ち寄り下さい。



## 今年12月 雲仙でスローフードイベントが開催予定!

### 「テッラ・マードレジャパン in UNZEN」

全国のスローフード生産者が雲仙に集結します。

事務局より 大変ご無沙汰の塩辛通信です。先日役員会を久々に開催し、活動資金がほとんどない現状を報告いたしました。愛好会の活動をより活発に行うためにも、会に寄付をしていただけたら幸いです。ご協力お願い致します。文責：竹下敦子