

# エタリの塩辛通信

第23号(2013年4月24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

## テレビで放送されます！

先日、三木会長のエタリの塩辛漬け込みや伊勢屋旅館の「雲仙アンチョビ」などが取材され、その様子が5月6日「KTNスーパーニュース」の18時15分以降の特集で放送されます。九州内のFNN系列各局では長崎よりも一足早く放送される予定ですので、日ごろから番組欄をしっかりとチェックして下さい！！



## 月刊誌「料理通信」に掲載されます！

国内外の食の最前線を伝えるフードマガジン「料理通信」を発行している料理通信社が開催している「全国お宝食材コンテスト」。今回、長崎県東京事務所の推薦でエタリの塩辛がエントリーされ、応募総数464品のうち、書類審査に通過し(55品)4月11日に二次審査が実施されました。最終審査を通過するのは約半数！結果は**料理通信7月号(6月6日発売)**で発表されます。このコンテストは、食材に優劣をつけるのではなく、地域食材の発掘及び消費者や料理人への情報提供を目的としているそうです。生産者にとってはありがたい企画ですね！！



## エタリの塩辛のしおり 出来ました

「長崎おいしい歳時記」の著者でもあり、先日テレビ放送された、学びeye「海は橘、魚はエタリ」のディレクターの下妻みどりさんに、かわいいイラスト満載のしおりを作成してもらいました。

エタリの塩辛のパンフレットとして、食べ方ガイドとして、塩辛を口にする前にぜひとも読んでいただきたいです。

また、「食の世界遺産」をアピールしたPOPもありますので、こちらもご活用下さい！



事務局より 2年ぶりの塩辛通信です。しおりは会員にはまとめて配布しております(無料)。必要な分はお早めに確保されることをおすすめします。のぼりについても追加発注しておりますので必要な方は実費でお付けします。文責：竹下敦子