

ニュース 2015/7/7 火曜日

金アユ釜飯、風味豊か／鯪ヶ沢



鯪ヶ沢町のNPO法人・白神自然学校一ツ森校（永井雄人代表理事）が運営する「農家レストランしらかみ」で4日から、同町の赤石川名物の「金アユ」を使った、新メニューの「金鮎の釜飯定食」（税込み1000円）などが登場した。

釜飯は赤石川流域の田んぼで取れた米、白神山地産のミツバ、ニンジンといった野菜に加え、風味豊かな「金アユ」を使った、地元産食材にこだわった一品。同レストランはこれまでも地元産食材を使った料理を提供しており近年、同川を訪れる釣り人らから「金アユの釜飯が欲しい」との声が上がっていたため、今年からメニューの開発を始めた。

同日は、金アユの甘露煮などの提供も新たに始まった。同レストランの営業は午前11時～午後2時。月、火曜日は定休日。

【写真説明】豊かな風味が特徴の「金鮎の釜飯定食」

陸奥新報社 〒036-8356 青森県弘前市下白銀町 2-1

電話:0172-34-3111 【フロア・FAX情報】 Email:box@mutusinpou.co.jp

個人情報保護方針（PDF形式）

陸奥新報に掲載の記事・写真・図表などの無断転載を禁止します。

著作権は陸奥新報社またはその情報提供者に属します。

© MUTUSINPOU co.,ltd. All rights reserved.