



蔵の鯛茶漬くら たいけ

鯛茶漬の盛り付けをする占部亜紀さん。「蔵の鯛茶漬」は玄界灘の天然真鯛をぜいたくに使った名物。鯛は鮮度を保つため、水揚げしたその日のうちに加工し、特製のたれに付け込んでいます。店を出している鯛茶漬を家庭でも楽しめる一品です。



思いきらり

今月は「蔵の鯛茶漬」を作っている、ギャラリー蔵の占部亜紀さん取材しました。

津 屋崎千軒にあるギャラリー蔵は夫の紀行さんが「生まれ育った福津を盛り上げたい」との思いで、実家のギャラリーで始めた飲食店。店を運営している亜紀さんは「時には天然真鯛を求めて夫自ら漁に出ることもある」と鯛茶漬へのこだわりを話します。「蔵の鯛茶漬」は、土産として持ち帰りたいとの声から生まれた商品。現在、東京都の有楽町にある県のアンテナショップ「ザ・博多」でも販売中です。鯛茶漬を店内でも土産でも一年中楽しめるギャラリー蔵。「鯛茶漬を通して福津の良さを知ってもらえたら」と話してくれました。なお店は、5月11日(土)から始まる「ふくつの鯛茶づけフェア」にも参加します。

問い合わせ ギャラリー蔵 津屋崎3・26・21 ☎52・0407

福津の極み



▲大峰山があしらわれたパッケージの蔵の鯛茶漬

5/11(土)から5/16(金)まで期間限定フェア開催中
ギャラリー蔵で「蔵の鯛茶漬」を味わおう
特別価格 200円(税別)まで期間限定