

「祝津おさかな市」始まりました。



レストランの開店を待つ来場者

6月18日、小樽市祝津で地元の味を月に1回PRする「祝津おさかな市」が、ニシン番屋「茨木家中出張(なかでばり)番屋」で開催されました。ここでは、地元産の海産物や加工品を販売し、漁師のお母さん手作りの海鮮料理の提供もあり賑わいを見せていました。「祝津おさかな市」は、**10月までの第3土曜日**さまざまな工夫を凝らしたメニューで、みなさんのお越しをお待ちしています。

ワンデイ・シェフレ스토랑メニュー

- 6月18日(土) 漁師お勧め「タコ」
- 7月16日(土) 祝津の「ウニ」
- 8月20日(土) 祝津自慢の「ホタテ」
- 9月17日(土) 秋といえば「鮭」
- 10月15日(土) いつでも美味しい「ホッケ」

茨木家中出張番屋:「祝津3大網元」の一つ、茨木家が明治後期に建設。昨年、国土交通省の補助事業を活用して修復されています。



祝津おさかな市
小樽祝津産
活ホタテ (養殖)
1枚 **60** 円



祝津おさかな市
小樽祝津産
活アオヤギ
1ネット(10個) **700** 円



前浜で捕れたヒラメ。1匹700円。3匹2,000円で販売していました。



番屋の中では、前浜で捕れた海産物以外にも、水産加工品が特価で販売されていました。

今年は、あと4回(7月16日・8月20日・9月17日・10月15日 10:00~15:00)開催を予定しています。