

大満足の「柳橋連合市場」つまみ食いツアー



2月23日、柳橋連合市場にて「つまみ食いツアー」が開催されました。

17歳の若い方から70歳の方まで17名の方に参加していただきました。

このツアーの特色は、美味しそうな食材が一同に揃う市場、買ってみたいんだけどちょっと味見できたらな？ 美味しそうだけどどうやって調理したらいいんだろう？などの皆さんの声にお応えしたツアーです。

今回は、市場の内のバラエティーに富んだ8店舗をつまみ食いしながら回りました！

まずは、柳橋食堂。海鮮丼でとても有名なお店です。市場にありながらイトインができるありがたいお店です。ここでは3種類のつまみ食いをしました。



まずは、海鮮丼の上ののったお刺身（特製のたれでいただきました）、アワビのコキール、ふぐのから揚げ。どれも絶品でした！



続きまして、ひろや商店。ここは、ホテルや福岡市内の有名料亭や割烹に食材を卸しているお店。プロ御用達の食材がそろいます。ここでは、特製味噌をのせた風呂吹き大根、わさび入り金山時味噌をのせた野菜スティック、本場丹波の黒豆、漬物など、プロの味を再現していただきましたよ！参加者の方々から作り方などの質問が飛び交っておりました。

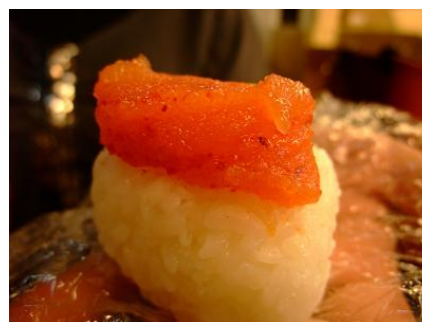


さて、続いてはちょっと甘いもの。和菓子の鮎松月で春らしい桜餅とお団子をいただきました。佐賀産のこだわったもち米で作られたお菓子は舌ざわりも滑らか、甘さも上品で最高！



和菓子の後にはやっぱり日本茶ですね！お茶どころ八女に茶畑をもつ江崎製茶園さんでは煎茶、玉露の2種類を味わいました。お茶ってこんなに甘いのか！！日本茶の美味しさを再認識しましたよ！ここでは美味しいお茶の入れ方、お茶の種類のお話など皆さん真剣に聞いてありました。一言、「お茶」と言っても奥が深いものです。

博多と言えば「辛子明太子」、ここは素通りするわけにはいきません。さすが柳橋連合市場、明太子も絶品！原口海産物専門店は北海



道産の羅臼昆布で丁寧にだしをとり漬けこんだ明太子が有名。けしてしょっぱくなく、味わい深い明太子の粒が一つ一つ口の中で弾けます。ここでは美味しいおにぎりに明太子をのせていただきました。

さて、ここからメイン料理の登場です。まずはお肉料理！松永精肉店では鹿児島産のお肉を炭火で焼いた「牛たたき」をいただきました。程よくさしの入ったお肉は口に入れた瞬間とろけます。うまい！！





柳橋と言えばやはり鮮魚！杉本鮮魚店では絶品の鯛をゴマ醤油で漬けたものをいただきました。ぷりぷりの食感！さすが天然鯛！！



ここでは美味しいお魚の見分け方、調理法、レシピなどを店主の方から紹介していただきました。皆さんメモを取るなど熱心に聞き入っていらっしゃいましたよ！



最後は新鮮なすり身を使った蒲鉾店「高松の蒲鉾」です。ここは「柳橋バーガー」で有名なお店です。魚のすり身のパテを使ったハンバーガーを参加者の方々に一つずつ召し上がっていただきました。皆さん「もうお腹いっぱい！！」と言いながらも美味しそうにパクパク！



ここは、バラエティーに富んだ魚のすり身の天ぷら（薩摩あげのようなもの）が有名です。今日はプチトマトを丸ごと包んだものや、たこ焼き風味のもの、たっぷりのゴボウが入ったごぼう天など、毎日20種類以上の天ぷら揃っています。なんと、ここでは500円のお買い物が楽しめるチケットもついています！

ツアーを終えた参加者の方々はお腹も心も満腹！市場の方々の心温まるおもてなしに皆さん大満足していただけたようでした。

3月23日にも開催されるこのツアー。訪問店舗も新たに開催します。ぜひお友達やご家族と参加されませんか？