

# KOIKOI

magazine

We love koi in KORIYAMA 2018.01.12 vol.02

KOI Koi magazine 2018年1月12日発行 第2号 発行：福島県郡山市圏養殖産販課 〒963-8601 福島県郡山市朝日一丁目23-7 TEL:024-924-3761 企画デザイン制作 FUDO LLC. designer: Ayashihi writer: Shuichi Koyama photographer: Mitsuru Yamazaki Printed in Japan



「郡山の食卓」と鯉



郡山の名店で鯉を食べよう etc...

## KOI recipe *Let's cook!*

鯉料理で人気の日本料理店「正月荘」の献立の中から、今回は春の祝いの席にもふさわしい鯉の昆布締めを使ったちらし寿司の作り方を紹介します。ここでは家庭用にアレンジバージョンです。

MENU さくら恋 祝すし 簡易アレンジ Ver.

🕒 約15分 (昆布締めは時間を除く)

材 料 (1人前)

鯉の切り身	適量
錦糸卵	適量
きゅうり	半分
寿司飯	適量
食用菊	適量
昆布締め	
塩	小さじ1程度
酢	切り身が浸る程度

POINT

鯉は一度昆布締めする



1. 鯉を下ごしらえする

鯉は三枚におろし、骨を抜いて皮を引いておく。苦手な人は、加工場で切り身にされたものを使うとよい。県南鯉養殖漁業協同組合などで手に入れることが可能。



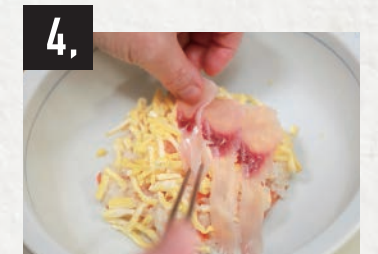
2. 鯉の昆布締めを作る

1.の切り身にまんべんなく塩をして5分おき、生酢に軽く浸す。布巾で水分を拭き取り、昆布でサンドしたら、ラップで包んで30分おく。身がしっとりすればOK。



3. 昆布締めを薄造りに

できあがった鯉の昆布締めは、鯉の洗いよりもやや薄くそぎ切りにする。同時に寿司飯、錦糸卵、キュウリの千切り、彩り用として食用菊を用意しておく。



4. 材料を飾り付けて完成

寿司飯の上に鯉の昆布締め、キュウリの千切り、錦糸卵、食用菊を飾り付けて完成。

**プロアレンジ!**  
寿司飯の代わりに、鯉の甘露煮入り「昆布巻き寿司」を並べればより本格的に!

おしえていただきました!

正月荘

料理長 渡辺 光康さん

郡山市出身。15歳で料理修行を始め、東京で和食を習得。郡山に戻ってからはホテルの調理場を勤め上げ、約30年前に「正月荘」の料理長となった。



鯉はここで購入できます!



一般の方、飲食店の方  
どなたでも購入できます!

1本丸々、切身骨切り有り、3枚卸骨切無しなど  
発注形態を指定できます!ぜひ自宅でも鯉料理を!

県南鯉養殖  
漁業協同組合 TEL.024-957-2002  
〒963-0212 福島県郡山市逢瀬町河内字山田 47

## TOPICKS

特集  
vol.01

### 郡山の鯉の味を広める人

鯉は意外と扱いやすい食材  
家庭で味わうならぜひ塩焼きで!

Pick up!

郡山市を代表する老舗料亭「京香」で副料理長を任される赤松善裕さん(31)は、鯉料理の普及に熱心な若手料理人の一人でもある。きっかけは2016年秋に開催された、東京の有名店「分とく山」との共同企画で野崎宏光氏考案の鯉料理を調理したこと。以来、郡山の鯉の味を追求するようになったという。

今では佐久間輝幸料理長の指導のもと、鯉を使った茶碗蒸しや柚子味噌焼き。揚げた鯉の身にすまし汁を張った椀物など創作料理も増え、調理師会主催の料理講習会でも鯉料理を披露。さらに家庭でも鯉を気軽に使えるよう、逢瀬町の「熊田水産」に協力を求め、鯉の切り身の仕入れ先として紹介している。



京香副料理長  
郡山調理師新学生会 青年部長  
赤松 善裕さん  
須賀川市出身。郡山市内の「ホテルハマツ松林」などを経て現職。鯉料理レパートリーは12品。



すき焼しやぶしやぶ 京香

1884(明治17)年、福島県で初の牛鍋店「角海老」として創業。最上級和牛肉のすき焼、しゃぶしゃぶ、地元食材を使った会席料理などを提供している。コース料理は6000円〜。

福島県郡山市長者 1-3-20 ☎ 024-932-0220  
11:30~14:00、17:00~22:00  
定休日 日曜日、祝日

Special Thanks

キリンビール株式会社 / 郡山飲食業組合 / 郡山市立多田野小学校 / 郡山女子大学 / 郡山女子大学附属高等学校 / 郡山調理師新学生会  
国際アート&デザイン大学校 / 駐日ハンガリー大使館 / 日本財団 / 日本調理技術専門学校 / 福島県立郡山商業高等学校 / ヤフー株式会社  
表紙 Illustration / designer : Yuko Fukuma

(五十音順)



# 郡山の食卓、昔と今のお話。



※写真はイメージです。

現在でも昔ながらの鯉料理を提供する休石温泉 太田屋の夕食

鯉料理を出すのは最高のおもてなし

福島県の中通り地方に位置する郡山市は、江戸時代には奥州街道の宿場町として、明治以降は安積開拓による水田地帯として発展した町である。郡山宿が置かれていた頃の人口は約5000人。商業は発展途上だったが、町の周囲を広大な安積原野に阻まれて、農家の暮らしは決して楽ではなかった。

明治時代に入り、安積疏水が完成すると多くの開拓民が流入し、肥沃な土地へと生まれ変わった。郡山市に鯉を食べる文化が根づいたのも、疏水の恩恵を受け始めた明治期以降のことである。鯉料理はその後、大正、昭和を通じて庶民の暮らしを彩った。郡山女子大学附属高等学校の佐々木貞子校長は、昭和の頃の郡山の食卓と鯉料理について「私の母は、土地に伝わる行事食を厳格に守る人でした。その母から聞いた話では、昭和の時代、安積町では、鯉料理を出すのは最高のおもてなしだったそうです。マグロや鯛は日常のごちそうで、例えば遠方から親戚が泊まりに来るとか、大事なお客様がいらした時には必ず鯉料理でもてなしをしたものです」と話す。

消えゆく行事食と  
思い出の家庭料理

「鯉は冬が一番美味しいし、縁起のいい魚と考えられてきたから、お正月の行事食にはぴったりだったのじゃない」と、佐々木先生。「私が子供の頃は、母や祖母が生きたままの鯉を買ってきて、家で煮込んでいました。でもとても大変なので、隣町の仕出し店や鯉屋さんからうま煮をかうようになりました。当時はどのご家庭も、お正月が近づくと鯉のうま煮を10人前、20人前……と注文したものです」

ちなみに郡山市でも東側の地域では鯉ではなく、鰯肉を煮たサガンボ（サガ）などを正月のご馳走にしていた家もあったようだ。しかしそうした行事食も、今ではほとんど見ることができなくなった。そのことについて佐々木先生は、「食卓から鯉が消えていったのは、20年ほど前からじゃないでしょうか。魚の流通手段が増え、海から新鮮な魚が入ってくるようになったことや



養鯉場の水揚げの様子



鯉食キャンペーンでは毎度絶品メニューを創作するトラットリアクッチーナの「コイのハンガリー風スープ仕立て」

冠婚葬祭が各家庭ではなく、専門式場で行われるようになったことも関係していると思います」と語る。「実は私、鯉料理があまり好きじゃありませんでした。他にも美味しいものがありましたからね。正月ならあんこ餅、くるみ餅、キャベツを炒め煮したところへ餅を入れたキャベツ餅も好きでした。」

そんな佐々木先生も、今の郡山の鯉は「とても美味しい」という。一度は食卓から遠ざかった味だが、近年は養殖の技術が上がり、またたくさんの飲食店が新しい鯉料理を工夫して盛り上げているためだ。今でも佐々木先生の家では正月に鯉料理が並ぶという。祖母から母へと受け継がれた大切な食文化を、今後とも子や孫に伝えていきたい——そんな多くの人の思いが郡山の鯉を支えている。

## Interview

ご協力いただきました



郡山女子大学 附属高等学校 校長 佐々木 貞子さん

## 世界の鯉



世界中の内陸に分布 漁獲量では中国が1位

鯉の原産地は中央アジアやヨーロッパ東部と言われる。しかし元々環境適応力が高く、食用魚として古くから人の手によって放流や養殖が繰り返されてきたため、今では寒冷地を除く世界中の内陸部に自然分布している。鯉の漁獲量世界一は中国で約336万トン（2015年）、次いでインドネシア、ベトナムである。これらの国では鯉の食用も盛ん。他にもハンガリー、ドイツ、チェコ、ポーランド、スロバキア、リトアニア、ベラルーシ、ウクライナ、ポーランドなど中央・東ヨーロッパの国々で鯉食文化が見られる。

## 鯉をもっと知りたい。

江戸武家文化から発祥 雨の日の風習だった

旧暦5月5日の端午の節句に飾られる鯉のぼりは、江戸時代の武家文化の中で始まったと言われている。元来、裕福な家では端午の節句に至る梅雨空の日に男児の健康を願って庭先に旗指物、幟、吹き流しなどを並べていた。が、やがて中国に伝わる登龍門の鯉の滝登りの伝説になぞらえ、立身出世の象徴である鯉の絵柄を描いた吹き流しが登場。江戸中期以降には町人階級へも広まったとされる。昭和23年に「こどもの日」が制定されると、五月晴れの青空の中を泳ぐ風景が見られるようになった。

## 日本の鯉



古くは縄文時代から 今も全国各地で養殖

日本人と鯉の付き合いは石器時代に遡ると考えられ、縄文時代の遺跡から鯉の骨が出土している。また、最も古い文献では『風土記』（713年）に鯉に関する記述が見られる。

現在、国内に分布するのはノゴイとヤマトゴイの2種で、食用とされるのは後者。郡山市以外で食用鯉の名産地といえば、茨城県の霞ヶ浦北浦、宮崎県の大淀川、長野県の佐久、群馬県の赤城山南麓・碓氷川、山形県の米沢など。郡山産と同じくブランド鯉として知られるものも多い。新潟県や福岡県では、錦鯉の養殖も盛んである。

妊婦が鯉を食べると おっぱいがよく出る？

鯉を食べる地域では、昔から出産の行事食として妊婦に鯉料理を食べさせる風習がある。鯉を食べると母乳の出がよくなるからという理由で、これは中国から伝わった知識によるもの。今から約420年前、中国明朝時代に李時珍という薬学者が編纂した『本草綱目』という書物には、「鯉は、乳汁を下し、腫を消す」と記されている。効果のほどはさておき、鯉にはタンパク質、ビタミンB1、B3、D、E、カリウム、リン、鉄などの栄養分が豊富に含まれており、妊婦の体力回復やむくみ解消によいとされている。





キャンペーン期間

2018年1月20日(土)～2月28日(水)

新規参加店20店!  
全46店

はっぴい♡  
初鯉の味は  
ここから  
始まる!?

大好評!!  
第3弾

鯉こい郡山の名店で  
を食べよう

鯉食syunキャンペーン  
koi syoku campaign

キャンペーン参加店でもらうシールを  
3つ以上集めると  
豪華宿泊券、お食事券などが  
当たるキャンペーン開催中!



郡山美味しい街づくり  
推進協議会会長  
大野 勝久さん

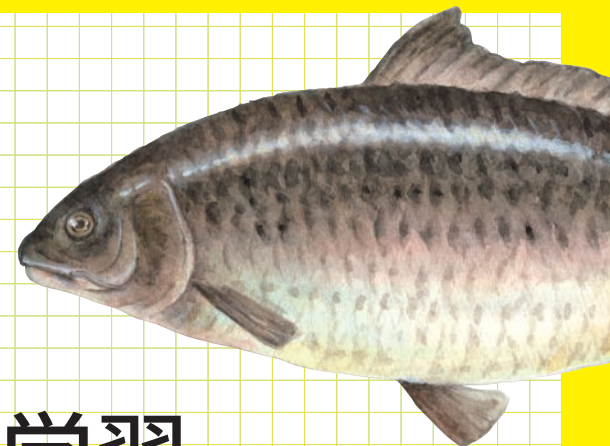
郡山の鯉の味に  
驚かされてほしい

私は以前、仕事で訪れた佐賀県で  
最高の鯉料理を食べたことがありま  
した。清流で育てられたというその  
鯉は、まるで淡水の鯛のような味で  
本当に驚いたものです。  
そうして今日、郡山の鯉はその味  
に負けないぐらい美味しくなりまし  
た。しかし郡山では鯉を口にできる  
機会が少ないことが、私にはとても  
不思議でした。ですから今回のキャ  
ンペーンで、こんなにも多くのお店  
が、郡山の鯉を認めて料理を創意工  
夫したことに感動しています。  
郡山の飲食店は、平均的にレベル  
が高いと思います。みなさんも  
ぜひ味わって、驚かされてください。

※詳しくは参加店に設置のチラシまたは市のホームページをご覧ください。  
鯉に恋する郡山 Q 検索

郡山市の小学生も取り組んでいます!

# 総合学習「郡山の鯉」



## 1, 鯉について学習

鯉に恋する郡山プロジェクト 出前授業

学習開始にあたり、7月に郡山市の筋内勝則主幹が出前授業を実施。郡山の鯉の歴史や養殖の話、「鯉に恋する郡山プロジェクト」について、20人あまりの4年生児童に説明した。児童たちはその後、夏休みも使って研究をスタート。本やインターネットでの調べ物、大学、旅館、養鯉場への取材などを行なった。

## 2, 研究成果の発表

とっても気合が  
入っています!



4つの班に分け  
取材、研究した成果で  
オリジナル  
鯉新聞を制作

4つの班に分かれて取材・調査を終えた児童たちは、それぞれの研究成果を記事にした壁新聞を制作。鯉の生態や由来などを探る「We♡鯉新聞」、地元の人や養鯉場を取材した「郡山の鯉新聞」、鯉料理にスポットをあてた「ザ・鯉料理新聞」、世界に発信したい鯉情報を集めた「世界へ! K♡I 新聞」の4紙が完成し、祖父母参観日で発表を行なった。児童一人ひとりが記者となって記事や感想を書き、合作してできた壁新聞は、とても力のある内容となっている。



## 3, 鯉料理給食

郡山の鯉でつくった  
特別メニュー



研究発表会の後は、お待ちかねの鯉料理給食タイム。記念すべき第1回目のメニューは、鯉の身を甘辛のタレで焼いた「鯉の蒲焼き」。品川萬里市長や鯉の生産者も交えて郡山の鯉の味を楽しんだ。また、第2回のメニュー「鯉のレモン醤油がけ」も大好評だった。



多田野小学校  
4年生のみなさんです!!



DATA  
郡山市立多田野小学校

〒963-0213  
福島県郡山市逢瀬町多田野字南大界1番地  
TEL: 024-957-3955  
FAX: 024-957-3306







36 パン工房 エル・ハイナー  
福島県郡山市富田町字上赤沼 34-42  
☎024-951-8967



20 まる仙  
日和田駅徒歩 3分  
郡山市 日和田町 字日和田 96 番地  
☎024-958-2034



このエリアも  
人気店集結!

駅チカ店舗は  
こんなにたくさん!

一目置かれている  
有名料理店も参加!

この機会に鯉をたくさん食べよう!

あなたは何店舗行く?

# KOIMACHI MAP



39 和伊んや  
安積永盛駅から徒歩すぐ  
福島県郡山市安積 3-157  
☎024-973-7234



# 郡山駅 徒歩圏内 駅チカエリア



**11** グループ店で「鯉」を応援しています!

**郡山の老舗バーで魅惑の鯉料理**

963は郡山の地ウイスキーの名を冠するウイスキーバー。店内を禁煙にすることでお酒本来の香りが楽しめるのも魅力。マスターオリジナルのカクテルや日本酒もあり鯉の料理に合わせて楽しめる。

MENU 鯉スモークのアヒージョ 玉葱のコンフィ入り ¥1,296

**Bar963** NEW

福島県郡山市駅前 1-3-8 陣屋グリーンビル 1F ☎024-923-9476  
月～木、祝日、祝前日 17:00～24:00(L.O.23:30)  
金、土 17:00～翌 3:00 定休日 不定休(営業日、時間は別途ご相談ください。)



**10**

**刺し身でも十分うまい鯉を知って!**

郡山市のブランド牛や、福島の食材を提供する店。スタッフも「うまい」と太鼓判を押す鯉の身は、脂を落とさぬようあえて「洗い」ではなく刺し身に。透明感のあるバラ色の身を楽しませる盛り付けも見どころ。

MENU 郡山産 鯉のお造り ¥734

**くしぜん別誂え まめぜん**

福島県郡山市大町 1-4-15 第二増子ビル 1F ☎024-954-7533  
月～木、祝日、祝前日 17:00～24:00(L.O.23:30)  
金、土 17:00～翌 2:00(L.O.1:00 状況による) 定休日 日曜日



**09**

**素材としての鯉は無限の可能性がある**

東北でも有数の酒を揃えるこの店の鯉料理は、丁寧に骨切りをして、素材を生かした上品でソフトな口当たりの鯉フライ。他にも天ぷら、西京漬、鯉せんべい等が揃う。地酒・地物の料理がもう一つの魅力。

MENU 郡山こいフライ ¥518

**旬膳 くしぜん**

福島県郡山市大町 1-4-16 第一増子ビル 4F ☎024-935-5007  
月～木、祝日、祝前日 17:00～翌 0:30(料理 L.O.23:30)  
金、土 17:00～翌 2:00(料理 L.O.1:00) 定休日 日曜日



MENU 鯉 ¥680 他

**居酒屋しのや 郡山駅前本店**

福島県郡山市駅前 2-6-3 メッソビル B1 ☎024-983-0081  
17:00～翌 2:00(L.O.1:00) 定休日 日曜日 ※祝日の場合は翌月曜日

**身近なメニューに鯉のアレンジを提案**

豊富な地元食材と地酒で人気の店。酒が飲めない人も楽しめるように……と提供される鯉料理は、ご飯のお菜にもなる鯉のかば焼き、鯉の出汁巻き玉子、メサバから鯉の食べ方としても、注目したい。

店長 泉田 将徳さん



MENU 鯉のなめろう ¥780 他

**居酒屋安兵衛**

福島県郡山市大町 1-3-12 ☎024-933-9326  
日～木、祝日 17:00～L.O.23:30 金・土、祝前日 17:00～L.O. 翌 0:30 無休

**居酒屋らしい発想で鯉を地元の味に**

郡山駅前で地産地消を掲げる人気居酒屋。自慢の鯉料理は、切り身を包丁で叩いて細かくし、味噌や薬味と和えたなめろう。ねっとりした歯ざわりに、鯉の脂と薬味の味が混じり合う。すり身を団子にした鯉のでっかいつくねも美味。

店長 早川 健児さん

**13**

**3F**

**中華定番の鯉料理を提供**

中華の王道・甘酢あんかけは、白身魚を鯉の身でアレンジ。鯉の蒸し物葱生薬味ナンプラーソースと2品を提供する。

MENU 鯉の甘酢あんかけ ¥1,800(3名様分)他

**中華料理 唐紅花(からくれなひ)**

福島県郡山市中町 3-1 ☎024-924-1115  
Lunch 11:30～(L.O.14:00)  
Dinner 17:30～21:00(LO20:45)  
無休

**12**

**1F**

**郡山ビューホテルアネックス**

**ワインと共に味わいたい**

鯉の身を長時間かけて燻し、しっとりとした食感と味、香りを引き立てた一品を提供。上品で大人好みのオードブルに。

MENU 鯉のスモーク冷燻立て ¥950

**レストラン スプーン**

福島県郡山市中町 10-10 ☎024-939-1179  
Lunch 月～土曜日 11:30～15:00(L.O.14:30)  
日曜日 12:00～15:00(ラストイン 14:00)  
Dinner 月～土曜日 17:30～22:00(L.O.21:30)  
日曜日 17:30～21:30(L.O.21:00) 無休

**6F**

**鯉料理三種をヘルシーに**

昆布鯉の天ぷら、鯉そぼろの炒め煮、鯉せんべいと季節野菜をのせた、彩り豊かな日本そばを提供。うどんもできる。

MENU 鯉と彩野菜そば ¥1,404

**日本料理 舟津**

福島県郡山市中町 10-10 ☎024-939-1169  
Lunch 11:30～(L.O.14:30)  
Dinner 17:30～22:00(LO21:00)  
無休(寿司カウンターのみ月曜日、第1・3水曜日休)



MENU 鯉する温サラダ ¥950

**板前料理 膳** NEW

福島県郡山市駅前 2-7-7 ☎024-939-1179  
17:30～23:30 定休日 日曜日、祝日

**鯉のイメージを変えるスパイシーな味わい**

毎日仕入れる旬の食材で、型にとられない料理を提供。そんな人気店が発信する鯉料理は、イタリアンドレッシングで和えた鯉の温サラダ仕立て。鯉の旨味と野菜の風味がバランスよく、白ワインや辛口の冷酒にもよく合そう。

代表 山田 高広さん



MENU 鯉の花切り揚げ甘酢ソースかけ ¥1,296

**珍満**

福島県郡山市駅前 2-7-19 ☎024-932-5111  
月、水～金 11:30～15:00、17:00～21:30 土、日、祝日 11:30～21:30 定休日 火曜日

**中国伝統の鯉料理をより手軽に楽しむ**

郡山の名産品を全国区に!と意気込む店。鯉の新メニューは、飾り包丁を入れた鯉の身を唐揚げにして、甘酢ソースをかけた一品。中国伝統料理の鯉の丸揚げを、より身近でリーズナブルに味わえるよう工夫した。小骨も気にせず食べられる。

社長 小平 一夫さん

**15** グループ店で「鯉」を応援しています!

**脂がのった鯉の身は天ぷら、刺し身も最高**

伊達鶏が美味しい和風居酒屋。淡泊だが脂がのった鯉の身は、小骨が気にならないよう薄造りにして味わう。青のりをきかせ、磯辺揚げ風にした鯉の天ぷらも提供。共にシンプルな日本料理ながら、食材の味をうまく引き出している。

MENU 鯉の天ぷら ¥842 他

**もみじ庵 郡山店** NEW

福島県郡山市駅前 2-6-4 富士館ビル 1F ☎024-983-1856  
16:00～23:30 定休日 日曜日

**14**

**鯉の洗いと唐揚げで味の変化を楽しむ**

うまい酒と料理で、福島のよさをアピールしている。郡山産の鯉料理は、まずは王道の鯉の洗いで。素材本来の味が堪能できる。ボリューム感を出した鯉の唐揚げは、大根おろしを使った餡をかけてあっさり、さっぱりとした風味だ。

MENU 鯉の唐揚げ みぞれあんかけ ¥842 他

**庵ぐら 郡山店** NEW

福島県郡山市中町 7-16 庵ぐらビル 2F ☎024-924-3755  
16:00～23:30 定休日 日曜日

**16**

**気軽に、食べやすく愛される鯉料理を工夫**

福島の地物や新鮮野菜など、素材や調理法にこだわった創作料理の店。今回は女性に人気のスモークカルパッチョを、鯉の身でアレンジ。香りも彩りもよく、食べやすい前菜に仕上げた。お好みのソースで味わう串あげも気軽に一品。

MENU スモークカルパッチョ ¥950 他

**ベジドリ庵** NEW

福島県郡山市中町 7-16 庵ぐらビル 1F ☎024-934-8588  
16:00～23:30 定休日 日曜日



MENU 鯉のフィッシュ&チップス ¥680

**サカナバル マリスケリア郡山** NEW

福島県郡山市中町 11-2 ホテルロイヤル郡山 1F ☎024-954-8720  
火～土、祝前日 11:30～14:30(L.O.14:00)、17:00～24:00(L.O.23:00)  
日、祝日 11:30～15:00(L.O.14:30)、15:00～22:00(L.O.21:00) 定休日 月曜日

**06** グループ店で「鯉」を応援しています!

**鯉をさっぱり揚げて英国風に味わう**

地中海をはじめ、世界各国のシーフード料理を味わえるレストラン。淡泊でケセのない鯉は、英国料理のフィッシュ&チップスで、サクツとした衣の中に、ジューシーな鯉の味が感じられる。味噌とマヨネーズを使ったソースも美味。

佐々木 正知さん



MENU 鯉と郡山産野菜のアヒージョ ¥680

**カメレオン郡山 ワイン&タパス**

福島県郡山市中町 12-7 ☎024-933-0786 月～木、祝日、祝前日  
18:00～翌 1:00(料理 L.O.0:00) 金、土 18:00～翌 2:00(料理 L.O.1:00)  
定休日 日曜日

**05**

**スパイシーな香りが食欲をそそる**

スペイン料理を専門とするこの店では、タパス(小皿料理)として鯉料理を提供。定番のアヒージョは、タイムでマリネした鯉の身をニンニク、鷹の爪と一緒に特製オイルで煮込んで味わう。ワインに合わせた、香り立つ一品だ。

店長 今野 光雅さん

**17**

**名物のわら焼きで鯉を香ばしく味わう**

炭火を使った焼き物や、炙り物料理が得意な店。カツオのたたきをオマージュした鯉のわら焼きは、淡泊でケセのない鯉の味にスモーキーな香ばしさをプラス。地酒との相性もいい。シンプルなお造りと食べ比べてみるのも面白い。

MENU 鯉の刺身、わら焼き 2点盛り ¥1,058

**庵八 郡山駅前店** NEW

福島県郡山市駅前 2-1-1 ☎024-983-5788  
16:00～23:30 定休日 日曜日

**16**

**気軽に、食べやすく愛される鯉料理を工夫**

福島の地物や新鮮野菜など、素材や調理法にこだわった創作料理の店。今回は女性に人気のスモークカルパッチョを、鯉の身でアレンジ。香りも彩りもよく、食べやすい前菜に仕上げた。お好みのソースで味わう串あげも気軽に一品。

MENU スモークカルパッチョ ¥950 他

**ベジドリ庵** NEW

福島県郡山市中町 7-16 庵ぐらビル 1F ☎024-934-8588  
16:00～23:30 定休日 日曜日

**18**

**鯉の甘酢炒めセット ¥1,404**

**美味餐庁(メイウェイサンチン)** NEW

福島県郡山市縫田 195 JR 郡山エキナカ 2F ☎024-921-8181  
11:00～22:00(L.O.21:15) 無休

**08**

**郡山市の玄関口で鯉の美味しさを発信**

郡山駅の駅ナカで味わう本格中華。鯉の切り身を揚げて臭みを消し、しゃきしゃきの野菜と共に甘酢餡と和えた一品を考案。揚げることで鯉の身がふっくらと味わえ、ご飯にもよく合う。リーズナブルなセットで提供される。

料理長 服部 博幸さん



MENU 鯉と季節の野菜のすきやき風卵とじ ¥900 円～他

**創作和食屋 田ざわ** NEW

福島県郡山市大町 1-3-7 松英堂ビル 2F ☎024-934-6675  
17:30～24:00 定休日 日曜日、祝日

**07**

**見た目も美しく季節感ある創作鯉料理**

日本料理店出身の店主が、厳選素材をアレンジして饗応。鯉は切り身を季節の野菜やキノコと一緒に陶板焼きに。すき焼き風味のたれをかけ、卵でとじて仕上げる。香ばしく炙った身の薄造りとグレープフルーツを、ミルフィーユ仕立てにしたカルパッチョも手が込んでいる。

オーナー 田澤 貴生さん



**30** グループ店で「鯉」を応援しています!



食材としての鯉の可能性を常に模索  
地元産品にもこだわるこの店では、郡山産の鯉を早くから提供している。新メニューは鯉の身と味噌、薬味を包丁で細かく叩いたなめろうと、冷水で締めた鯉の洗い。素朴な漁師料理だが、鯉本来の味が楽しめる。

**MENU 鯉のなめろう ¥626 他**

**囲炉家 村さ来 朝日二番街店**  
福島県郡山市朝日 2-11-9 ☎ 024-938-8885  
月～木、日、祝 18:00～翌 3:00、金、土、祝前日 18:00～翌 4:00、無休

**29**



洋風居酒屋らしい新定番の鯉料理  
女性客も多い和風モダンの居酒屋。鯉の身と季節野菜をニンニクと共にオリーブオイルで煮たアヒージョは渾身のメニュー。他にも梅肉ソースで和えた鯉のカルパッチョなど。パケットにのせて気軽に味わいたい。

**MENU 鯉のアヒージョ ¥648 他**

**海の村さ来 郡山桑野店**  
福島県郡山市桑野 3-14-24 ☎ 024-991-5833  
月～土 11:30～14:00、17:00～翌 1:00、日 17:00～翌 1:00 無休

**28**




お酒にもご飯にも合う若者好みの鯉料理  
鯉メニューの豊富さで知られる店。今回は刻んだ鯉の刺し身を店オリジナルの調味ダレ、ごま油で和えたユッケ風の一品を提供。卵黄をといて味わう。白身魚を鯉のフィレに代えたフライは葱とタルタルソースで。

**MENU 鯉ユッケ ¥583 他**

**ゆるりと菜 村さ来 桑野店**  
福島県郡山市桑野 3-11-13 ☎ 024-927-6777  
17:00～翌 1:00 無休

郡山駅 7km圏内

# 旧市内 桑野・朝日他 エリア



**33** グループ店で「鯉」を応援しています!



鯉の苦手イメージを吹き飛ばす料理  
くつろいだ雰囲気の中で、福島の地酒が味わえる。鯉のうま煮を卵でとじた柳川風は、女性も親しめる一品。うま煮を出汁巻玉子に入れた「恋マキ」、骨切りした身の唐揚げ「鯉～(から)」などネーミングも楽しい。

**MENU 鯉の柳川風 ¥842 他**

**居酒屋しのや 郡山桑野店** **NEW**  
福島県郡山市桑野 2-7-1 ☎ 024-983-0787  
17:00～翌 2:00 定休日 日曜日

**32** キャンペーン期間中のみ提供



自慢のだし汁で煮込む鯉味のおでん  
産地直送の鮮魚、煮込み料理が評判。鯉は白身魚、エビと一緒にすり身にし、山芋、卵白を混ぜておでん種に。だし汁でじっくりと煮込み熱々を味わう。ねっとりした食感と、口中に広がる魚脂のうま味が印象的。

**MENU 鯉真丈(しんじょう)のおでん ¥400**

**煮炊き わげん** **NEW**  
福島県郡山市桑野 2-6-18 ☎ 024-924-3756  
17:30～24:00 定休日 月曜日

**31**



ドリンク飲み放題付サービスも人気  
郡山の名物となる鯉料理を……として考案され、今や県内外にまで知られるようになった鯉の天井。あさか舞のご飯の上に、鯉の切り身と地元産野菜のたぶらが盛り込まれている。山椒を一振りして味わうのがおすすめ。

**MENU 恋する鯉丼 ¥620**

**郡山市役所内食堂 花かつみ** **ランチのみ営業**  
福島県郡山市朝日 1-23-7 ☎ 024-924-2189  
11:00～15:00 定休日 土・日曜日・祝祭日

**36**



鯉の味に合わせてパンズもひと工夫  
いつも焼き立ての匂いを漂わせている町のベーカリー。鯉の身と長芋で作ったパテを、鯉の味に合わせた自家製パン粉のパンズではさんだオリジナルバーガーを提供する。サクサク、カリッとした食感が楽しい。

**MENU 鯉バーガー ¥200**

**パン工房 エル・ハイナー** **NEW**  
福島県郡山市富田町字上赤沼 34-42 ☎ 024-951-8967  
7:00～18:00 定休日 日曜日、祝日

**35** キャンペーン期間中のみ提供



鯉の優しい甘みを白ワインとともに  
イタリア各地で修行を積んだシェフの鯉料理は、刻んだ身をオリーブ、ドライトマトと和えてワインビネガーで仕上げたタルタル風オードブル。イタリア内陸地方の淡水魚料理を、鯉の甘みと食感を生かして再現した。

**MENU 郡山産鯉のタルタル ¥540**

**イタリアワイン食堂 ラ・フラスカ** **NEW**  
福島県郡山市西ノ内 1-2-2 KS、ガーデン 2F ☎ 024-905-7122  
11:00～L.O.14:30、17:00～L.O.23:00 定休日 水曜日

**34** キャンペーン期間中のみ提供



洋食ならではのアレンジで美味しく  
食材としての鯉の美味、面白さを追求。前回好評だったカルパッチョにスモークした鯉のサラダ仕立ての他、切り身をパブリカソースで煮込んだハンガリー風スープや切り身ソテーのクリームソース和えも提供。

**MENU 鯉のスマークサラダ仕立て ¥800 他**

**トラットリア クッチーナ** **水産庁長官賞受賞**  
福島県郡山市並木 3-6-8 ☎ 024-927-0665  
11:30～L.O.14:00、18:00～L.O.20:30 定休日 月曜日

**39**



鯉の脂と仙台味噌の濃厚な味わい  
県内産の旬食材へのこだわりで評判の店。2月のおまかせコースでは、最高に脂がのった郡山産の鯉の身を、仙台味噌と酒、砂糖醤油で漬けた味噌漬がメニューに入る。酒肴にも、ご飯にもよく合う一品。

**MENU 鯉の味噌漬 ほかおまかせコースで提供**

**和伊んや** **NEW**  
福島県郡山市安積 3-157 ☎ 024-973-7234  
11:30～14:30、17:30～22:00 定休日 月・火曜日  
※2月のおまかせコースのみの提供

**38** キャンペーン期間中のみ提供



洗いと甘煮を一度に味わえる贅沢重  
郡山市の台所、卸売市場内にある食堂。今回のキャンペーンでは、鯉の洗いと甘煮をそばを彩りよく白飯にのせた鯉重を提供する。市場関係者も利用する店だけに、味や鮮度のよさはもちろん価格も抑えてある。

**MENU 郡山の鯉重 ¥680**

**市場食堂** **ランチまで営業**  
福島県郡山市大槻町字向原 114 ☎ 024-966-0199  
月～金 6:00～14:30、土 6:00～14:00 定休日 日曜日、祝日、隔週水曜日  
※朝食・ランチのみ営業

**37**



単品でも、会席コースでも味わえる  
長年、地元で愛されてきたしゃぶしゃぶ、すき焼きの名店。和食に熟達した料理長による鯉会席コース「恋づくし」は、鱧煎肝、肝の時雨煮などの前菜 9品に鯉の洗い、やわらか甘煮、西京焼きなどが付く。

**MENU 恋づくし ¥4,000**

**正月荘** **※完全予約制ですので、昼の部は前日までのご連絡、夜の部は当日までご連絡ください。**  
福島県郡山市大槻町字水門東 1-20 ☎ 024-983-3199  
11:30～14:00、17:00～22:00 定休日 日曜日

**20**



他では食べられない味を常に模索  
鮮魚店三代目が営む居酒屋。厳選した日本酒に合わせた鯉料理は、酒粕と味噌を使った和風グラタン。骨切りした鯉の淡白な味に、とろとろのチーズが合う。

**MENU 鯉の和風グラタン ¥750**

**居酒屋 まる仙**  
福島県郡山市日和田町字日和 96 ☎ 024-958-2034  
17:30～22:00 定休日 日曜日

**19** キャンペーン期間中のみ提供



鯉の美味しさを余すところなく提供  
五感で楽しむ日本料理が自慢。鯉は活魚で仕入れ、身からアラまで全部使う。鯉の滋味を生かした炊き込みご飯、炒り出汁、茶碗蒸しなどをおまかせコースで。

**MENU 鯉の炊き込みご飯 おまかせコースで提供**

**手料理 嘉文** **NEW**  
福島県郡山市赤木町 12-21 ☎ 024-983-7347  
おまかせコース ¥5,400 18:00～22:00 ※予約制 不定休

**18** ディナータイム限定



鮮魚にも定評がある小料理屋  
人気メニューの西京焼きは、自家製味噌で1週間漬けた鯉の身を串打ちして焼き上げる。昆布に漬けた鯉の切り身を、酒粕等で和えた白和え柚子金盛りも。

**MENU 鯉の西京焼き おまかせコースで提供**

**koiki - 小粋 -** **NEW**  
福島県郡山市清水台 1-6-9 八幡プラザ 1F ☎ 024-983-5227  
月～金 11:30～14:00、18:00～24:00 土 18:00～24:00 定休日 日曜日、祝日  
※土曜日はランチ休み

**21** ホテルハマツ



夕餉や晩酌のお供に一品加えたい鯉の珍味  
旬の食材の魅力を大切にする名店。齋藤料理長の新たな鯉料理は、鯉の身を細く切った糸造りを、濃口醤油、煮きり醤油・味醂・酒、梅干しの合わせ調味料で漬けた塩辛風の珍味。家庭でも作れるうえ、酒の肴にぴったり。

**MENU 鯉醬(ていびしお) 塩辛 ¥800**

**和食堂 松林(しょうりん)**  
福島県郡山市虎丸町 3-18 ☎ 024-935-1136  
11:30～14:30、17:30～21:30 無休

**8F**



鯉本来の旨味を伝統の技法で引き出す  
広東料理をはじめ、中国の名菜を現代風にアレンジ。中国料理となじみの深い鯉は生きたまま仕入れ、「神経べ」という技法で風味を損なうことなく刺し身に。広東風のお造りや四川風のしゃぶしゃぶで味わえる。

**MENU 郡山産神経べ鯉の広東風御造り ¥1,680 円 他**

**中国レストラン 胡蝶花(しやが)**  
福島県郡山市虎丸町 3-18 ☎ 024-935-1171  
11:30～L.O.14:00、17:30～L.O.21:00 無休

**22** キャンペーン期間中のみ提供



鯉の洗いにひと工夫し新年の料理に  
明治17年創業の老舗料亭。この冬は定番の鯉の洗いに、鯉のだし汁で作った餡をかけた一品がコースに入る。大根とにんじんの彩りが新年の寿ぎを演出する。

**MENU 鯉の紅白あんかけ コース前菜で提供**

**すき焼しゃぶしゃぶ 京香**  
福島県郡山市長者 1-3-20 ☎ 024-932-0220  
11:30～14:00、17:00～22:00 定休日 日曜日、祝日

**24**



祝い事や法事などにも使える会席膳  
閑静な住宅地にある食事処。日本料理が中心で、以前は鯉料理も出していたという。今季は鯉の身が鮮やかな押し寿司を、会席コースの一品として提供する。

**MENU 鯉の押し寿司 会席膳で提供**

**お食事処 石水**  
福島県郡山市山崎 305-102 ☎ 024-922-7657  
11:30～14:00、17:00～22:00 定休日 月曜日

**23**



甘みを増した曲がりネギとの相性を  
美しい庭園と歴史ある建物も人気。料理長創作の鯉料理は湯引きした身を冷水で締め、名産の曲がりネギと和えたサラダ。醤油仕立てのドレッシングで味わう。

**MENU 成庵風サラダ 予約のみで提供**

**なごみ一席 成庵**  
福島県郡山市深沢 2-1-7 ☎ 024-932-0753  
月、火、木～土 11:30～15:00、17:30～21:00、祝日 11:30～21:00 定休日 水曜日

**25**



高級白身魚と遜色ない味わいと評判  
住宅街の中にある宅配寿司店。地元のコシヒカリを使った寿司飯に鯉の洗いと薬味をのせた押し寿司が、ごま風味のたれで味わう。2人前8カンから注文できる。

**MENU 鯉の押し寿司 ¥800 他**

**宅配鮨 しゃりてん** **宅配専門店**  
福島県郡山市菜根 2-10-9 ☎ 024-921-6010 注文受付 10:00～19:45  
配達時間 10:30～14:00、16:00～20:00 無休

**27**



鯉のそぼろ&ちりめん山椒のコラボ  
イトインもできる、おにぎり専門店。この冬は一番人気のちりめん山椒と、鯉そぼろの具で作ったおにぎりが登場。甘い鯉そぼろに山椒の風味がよく合う。

**MENU 鯉山椒 ¥300**

**おむすび一路** **NEW**  
福島県郡山市鶴見坦 1-13-20 ☎ 024-954-3383  
10:00～15:00 定休日 日曜日、祝日

**26** グループ店で「鯉」を応援しています!



鯛ならぬ「鯉茶漬」をこの機会に!  
宅配寿司「しゃりてん」菜根店のイトインレストラン。海鮮丼中心だが宅配メニューの鯉の押し寿司や、鯉の洗いだし汁をかけた期間限定の鯉茶漬を提供。

**MENU 鯉茶漬 ¥700 天ぷらドリンク付 丸得セット ¥880**

**海鮮丼 寿めしや** **ランチのみ営業**  
福島県郡山市菜根 2-10-9 ☎ 024-935-3212  
11:30～L.O.14:30 定休日 日曜日、祝日

**25**



押し寿司のほか「鯉のにぎり」「重巻」などのメニューもある。

**MENU 鯉の押し寿司 ¥800 他**

**宅配鮨 しゃりてん** **宅配専門店**  
福島県郡山市菜根 2-10-9 ☎ 024-921-6010 注文受付 10:00～19:45  
配達時間 10:30～14:00、16:00～20:00 無休



KOI NEWS

# 広がる郡山の「鯉」

鯉の活動が県内、県外でも広がっています！  
郡山名物「鯉」をどんどんPRしていきましょう！



## 日本調理技術専門学校では郡山の鯉を使った特別授業を

食のプロを育成する日本調理技術専門学校（郡山市安積）では、郡山産の鯉を使った特別授業が実施された。この特別授業は、在学生に日本のトップシェフの技術と知識を学んでもらうため行われている。今回は東京・青山にある「ラ・プランシュ」の田代和久オーナーシェフが、オリジナルの鯉料理を指導。フランス修行経験もある巨匠の技術を、学生たちが熱心に学んだ。



## フランス料理の有名シェフが鯉料理ワークショップを開催

2017年12月、郡山市内のイベントスペースでランチの料理人による鯉料理ワークショップが開かれた。指導にあたったのは地産地消を推進する中田智之さん。国内の一流店で修行を重ねてきた有名若手シェフである。今回は家庭でも作れる鯉料理として、スパイシーなペルー風魚介のマリネ「鯉のセビーチェ」など2品を提案した。



## ヤフー株式会社が復興支援郡山の鯉料理を社員レストランに!

日本屈指のポータルサイト「Yahoo! JAPAN」を運営するヤフー株式会社（東京・千代田区）では、2018年1月18・19日に「郡山市鯉フェア」を開催。両日は約820席の社員レストランBASE11で、郡山から直送した鯉と野菜の天ぷらをのせた「恋する鯉丼」を販売。フェアは同社のネット販売事業「東北エールマーケット」の一環で、1日約300食を提供し、郡山と鯉食文化のPRを目指す。



**HUNGARY**  
面積：93,030 km<sup>2</sup>  
首都：ブダペスト  
通貨：フォリント  
人口：9,797,561人(2017年)  
公用語：ハンガリー語

**ハンガリーのお話**  
Story of Hungary

日本や中国と同じく、鯉を食べる文化を持つのが中央および東ヨーロッパの国々だ。なかでも内陸部のハンガリーでは、国内を流れるドナウ川、ティサ川で獲れる鯉などの淡水魚を食してきた。代表的な料理は「halászlé」という川魚の辛いスープで、辛味のあるパプリカを使う。クリスマスのご馳走としても欠かせない名物料理である。また、鯉のフライ「Árnyékhurut」なども愛されている。

”鯉”がとりもつ縁で郡山市と友好関係に

郡山市では、2015年からハンガリーとの交流を始めている。同年には駐日ハンガリー大使館のシェフを招いて鯉料理による食文化交流を、翌16年にはハンガリーへ15名の農業等現地視察団を派遣した。

さらに17年10月には同国の民族バンド「カラーカ」と市内小学生との音楽交流や、18年2月に「ハンガリーフェア」を開催するなど、「鯉」がとりもつ縁での友好関係が続いている。



宿泊で鯉を堪能

# 温泉地エリア



## 冷たい清水で磨いた鯉の味は一級品

郡山市の西、三森峠の麓に佇む温泉宿。夏は山菜、秋はきのこ、冬は鯉……と季節の味でもてなすことで知られ、中でも鯉料理は一級品と評判。山の清水で蓄養した鯉を伝統的なうま煮、洗い、鯉こくなどで食す。

MENU 鯉のうま煮 夕食コースとして提供 他



## 休石温泉 太田屋

福島県郡山市逢瀬町多田野字休石 29 ☎ 024-957-2620  
1名様1泊2食付9,000円～ 不定休  
※ご予約に合わせることも可能ですのでお気軽にご相談ください。

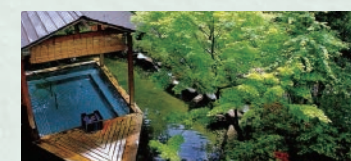
料理長 國井浩輔さん



## 新感覚の温泉宿で味わう創作鯉料理

アーティスティックな雰囲気を出した磐梯熱海温泉の宿。料理も和洋の創作コースが選べる。揚げた鯉の身を、ワインピネガーとスパイスで漬けた洋風南蛮漬「鯉のエスカベッシュ」は特別料理でのご提供。

MENU 鯉のエスカベッシュ ¥1,296 (別注料理)



## 金蘭荘 花山

福島県郡山市熱海町熱海 4-321 ☎ 024-984-2111  
2名様利用時1名様1泊2食付11,000円税別～ 無休  
※鯉料理についてはお問い合わせください。

料理長 佐藤博三さん



## 昔ながらの鯉料理から創作料理まで

磐梯熱海温泉の老舗旅館。地産地消をめざす料理に、郡山の鯉は欠かせないという。薄造りの身を揚げた鯉煎餅、軽く焼いた身と白子を柚子釜に盛り、オーブンで仕上げた柚子釜焼きなどがコースで味わえる。

MENU 鯉柚子釜焼き 鯉コース料理で提供 他



## 四季彩 一力

福島県郡山市熱海町熱海 4-161 ☎ 024-984-2115  
1名様1泊2食付19,440円～ 追加料理(要予約/サービス別)  
鯉の姿造り 8,640円、鯉の洗い(1人前)864円  
鯉旨煮(1人前)1,080円、鯉こく(1人前)648円 休館日あり

総調理長 齋藤清男さん

## 鯉の加工品



NAME 鯉のうま煮 ¥1,944 (5個入り)他

## 株式会社熊田水産

福島県郡山市逢瀬町河内字山田 47 ☎ 024-957-2002  
9:00～15:30 定休日 日曜日

## 養殖場の直営店で伝統の鯉料理を買う

県内屈指の鯉養殖場を営む熊田水産では、養殖から加工まで一貫生産を行なう。自社ブランド「磐梯鯉」を使った鯉のうま煮は、内臓や鱗、骨まで美味しく味わえる。鯉の身を3種の味で煮上げた鯉こころ、鯉の角煮、鯉醤油も販売。



専務 熊田純道さん

## 鯉の陶芸



NAME あさか野焼マグカップ ¥2,052～他

## あさか野焼 窯元

福島県郡山市中野 1-12 ☎ 024-973-6320  
9:00～18:00 定休日 月・木曜日



十六代 志賀藤右衛門さん

## 鯉料理にも映える温もりある陶器が揃う

福島県浪江町の伝統工芸品「大堀相馬焼」を継承し、郡山市で作陶を再開した窯元。今では郡山の陶土を使い、地元根ざした和洋食器を手がけている。鯉料理に合う小皿や小鉢を選んだり、注文により鯉の絵柄を入れることも可能。

# 「鯉に恋する郡山プロジェクト」参加者大募集!!

郡山市では、プロジェクトと一緒に進めてくれる皆さんを募集しています

- ・鯉料理を扱いたい
  - ・鯉のグッズを作りたい
  - ・鯉にまつわる話を知っている
  - ・鯉を使って有名になりたい
- などなど、鯉に関するものなら何でも結構、大歓迎です。

一緒に郡山の鯉を盛り上げていきましょう!!

ご連絡お待ちしております！

お問合せ先 郡山市 農林部 園芸畜産振興課 鯉係  
TEL 024-924-3761  
☎ engeichikusan@city.koriyama.fukushima.jp







鯉の天敵  
カワウなどの鳥やネコなどの  
小型哺乳類が鯉の天敵!

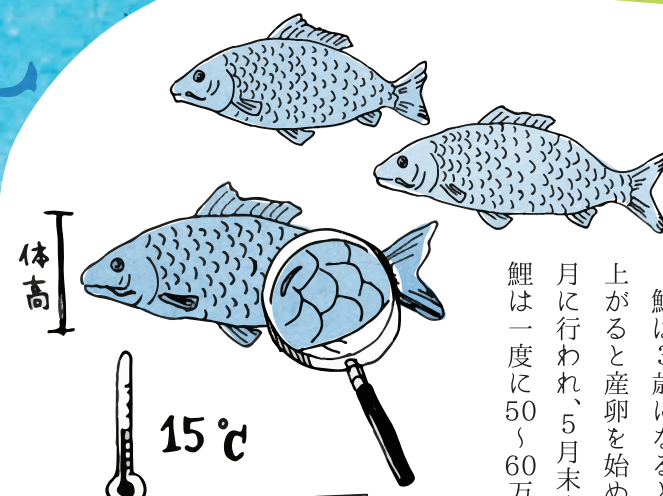
# 郡山の鯉の一生

安全・安心に  
食卓にのぼるまで

START

## 1, 親鯉の選別

鯉は3歳になると卵をもち、水温が15度ぐらゐまで上がると産卵を始める。そのため親鯉の選別は毎年5月に行われ、5月末までには採卵できるよう調整する。鯉は一度に50〜60万粒もの卵を産むとされる。



**POINT!**  
親鯉は体形が大切  
体高(腹ビレ)背のある親鯉は子鯉も大きく、多く育つ  
産まれたての卵は?  
産卵床と呼ばれる水草やネットで保護して孵化を待つ

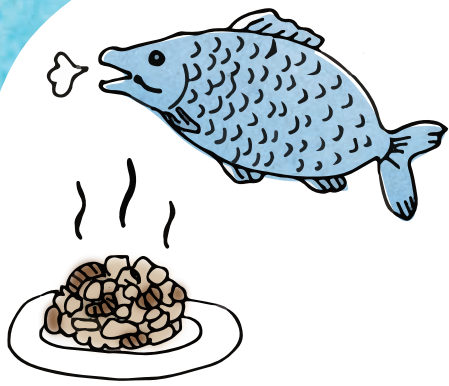
## 2, 孵化し稚魚

孵化した稚魚は稚魚池へ。鯉はストレスに弱いので数を制限し、ゆったりとした場所です育てる。餌はタンパク質の豊富な配合飼料など。順調に育てば秋までに体重が50〜100グラムになる。

**POINT!**  
餌やりと水温が大事  
水温の高低で餌の配合や回数を調整、与え過ぎは腸を壊す

## 3, 成魚の養殖

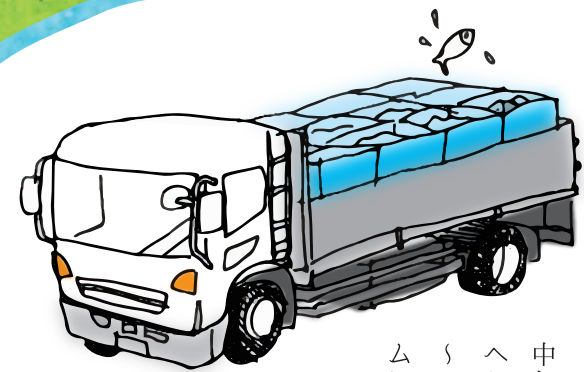
越冬した2歳魚は3月ごろ育成池に放養。酸素不足に注意しながら水温を上げ、よく熱を通した消化のいい餌を与えて丸々と太らせる。カワウなどの天敵にも注意。体重1〜2キロに育ったら、脂を落とさぬよう水温を下げる。



**POINT!**  
鯉の味の決め手  
ミネラル分が多い山際の池で養殖すると鯉の味がよくなる  
病気予防について  
鯉ヘルペスなど病原菌を運ぶ河川水、渡り鳥にも注意する  
※抗生物質は使用していません

## 4, 水揚げし出荷

出荷サイズに育った鯉から選別し、10月中旬〜12月に網ですくい上げて順次蓄養池へと移す。水温15度のきれいな地下水で10〜20日間蓄養して水揚げ。活魚運送システムにより、生きたまま全国へと運ばれる。



**POINT!**  
蓄養を行う理由は  
鯉は新陳代謝がよいので蓄養で体内の不純物を取り除ける  
設備も池も清潔に  
水揚げ後は池の水を抜いて掃除  
使用機器も消毒する

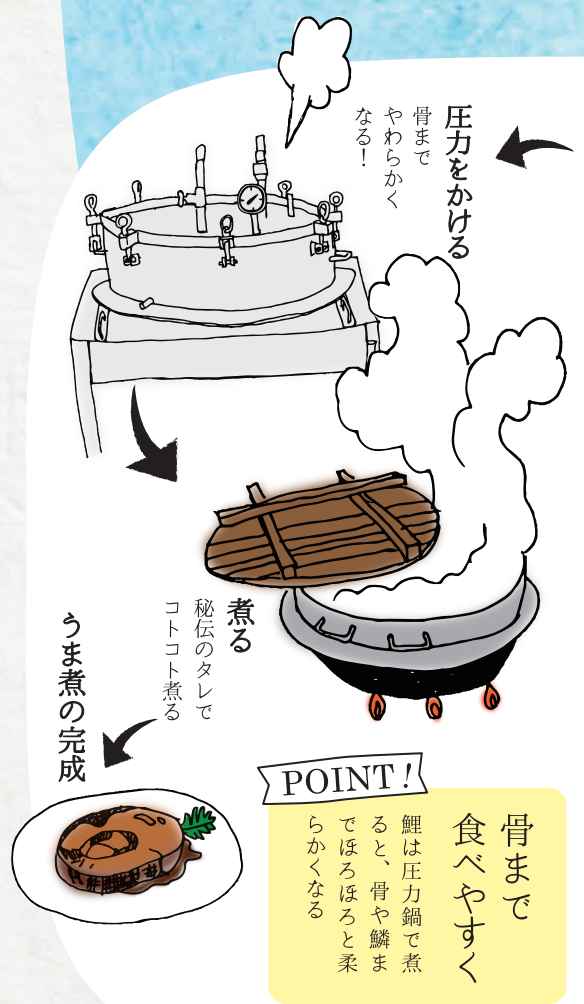
## 5, 加工し食卓へ

活魚で出荷された鯉は、調理の直前まで生かされ新鮮なまま食卓に。また養鯉場によっては家庭での調理の手間を省けるよう、徹底した衛生管理のもとでうま煮や洗いなどの加工品を一貫生産するところもある。

## GOAL



いただきます



**POINT!**  
骨まで食べやすく  
鯉は圧力鍋で煮ると骨や鱗までほろほろと柔らかくなる

