

# KOIKOI

magazine

We love koi in KORIYAMA  
2019.01.11 vol.03



全国の鯉について



郡山の名店で鯉を食べよう etc...

KOI KOI magazine 2019年1月11日発行 第3号 発行：福島県郡山市郡山産物振興課 〒963-8601 福島県郡山市郡山一丁目23-7 TEL:024-924-3761 企画・デザイン制作 FUDO LLC. designer : Aya Ishii writer : Shuichi Koyama photographer : Ko Iwano

## KOI project 2017-2019

鯉に恋する郡山  
プロジェクトのあゆみ



## 20年後の KOI MACHI

市内スーパーでも、多くの鯉の加工品が並び、いつでも手軽に美味しく食べることが出来る。

安定した漁獲が可能な内水魚である鯉の価値が高まっている。

私たちの夢です!

郡山市 鯉係メンバー

夢を現実にするため これからもがんばります!!

阿部 小林  
箭内 小松 若穂田

鯉食キャンペーン第25弾には、全国のグルメが郡山に集結する。

鯉は東京の一流店でも広く提供され、美食家に愛されている。そのトップブランドは「郡山産」。

一大生産地として 日本一の生産高を継続し、海外にも輸出されている。

KORIYAMA future

### Special Thanks

株式会社郡山水産 / 株式会社人形の東月 / 株式会社宝来屋本店 / 株式会社九佳 / 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 / 有限会社オチアイ



キャンペーン期間

2019年 1月11日(金)～2月14日(木)



お近くのスーパーや  
販売店で鯉が買えるように！  
大好評第4弾！

いよいよ身近になる鯉。

郡山の名店で  
鯉を食べよう

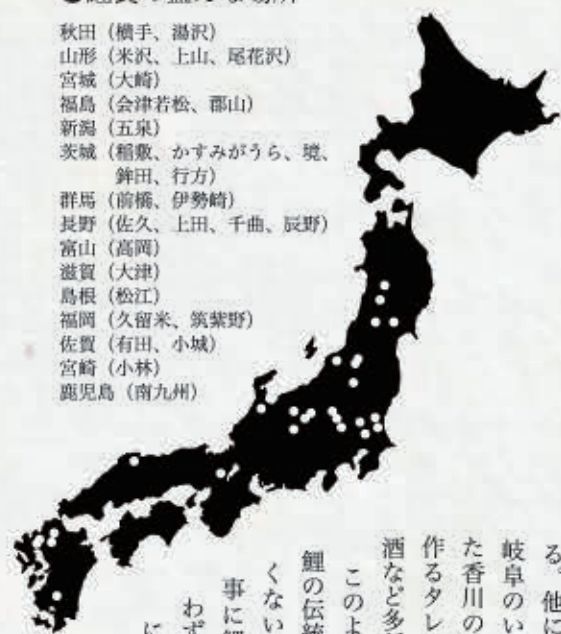
鯉食キャンペーン  
koi syoku campaign

旬  
syun

キャンペーン  
参加店  
全 91 店  
飲食店・宿泊施設44店  
加工品等販売店47店  
koi syoku campaign

●鯉食の盛んな場所

- 秋田 (横手、湯沢)
- 山形 (米沢、上山、尾花沢)
- 宮城 (大崎)
- 福島 (会津若松、郡山)
- 新潟 (五泉)
- 茨城 (稲敷、かすみがうら、筑、鉾田、行方)
- 群馬 (前橋、伊勢崎)
- 長野 (佐久、上田、千曲、辰野)
- 富山 (高岡)
- 滋賀 (大津)
- 島根 (松江)
- 福岡 (久留米、筑紫野)
- 佐賀 (行田、小城)
- 宮崎 (小林)
- 鹿児島 (南九州)



日本で鯉を養殖する産地は意外と多い。食べておいしく内陸でも手に入る鯉は、日本では石器時代から食されてきた。江戸時代以前は各地で鯉漁が行われ、その頃に書かれた文献によれば、最も美味なのは琵琶湖から流れ出る淀川水系の鯉とされていたようだ。その後、温帯で飼いやすく、育つのも早い鯉の性質を利用して、ため池や水田を使った養殖が明治時代にかけて始められた。今も食用鯉の養殖が盛んなのは、山形県米沢市、福島県郡山市、茨城県の霞ヶ浦周辺、長野県佐久市、群馬県前橋市、宮城県小山市など。いずれも内陸部で、副産物として鯉の餌を得られる養蚕がきっかけで盛んだったり、川や湖に恵まれているのが特徴だ。



鯉食文化を後世に残すために

このように土地に根ざして食用鯉の伝統を守っている地域は少なくない。郡山市でも、普段の食事に鯉が出され、老若男女問わず子供も食す、そんな日常になるよう「鯉街、郡山」をさらに盛り上げていきたいものだ。

秋田県湯沢市の横瀬の鯉は、当地出身の小野小町が美容食としていた歴史があり、今も町の名物である。富山県高岡市の福岡町でも江戸時代に大和国から持ち帰った鯉で養殖が始められ、毎年冬には鯉の新巻が作られている。佐賀県小城市の清水地区では清水の鯉と呼ばれる養殖鯉が知られ、山間に約10軒の鯉料理店が軒を連ねる。新潟県の山古志・小千谷地域のように、食用鯉から転じて錦鯉の養殖に力を入れている場所もある。鯉を使った料理では、洗いや鯉こくは全国区。醤油と砂糖で煮付けた鯉のうま煮も、甘煮・甘露煮・筒炊き・姿煮など呼び名を変え各地で食べられている。他にも鯉を炊き込み飯にした岐阜のいばら飯、酢味噌和えにした香川のてっばい、酒と梅干しで作るタレで味わう宮崎の鯉の照り酒など多種多様。

全国の鯉は、どんな感じ？

鯉で特に有名な産地をご紹介します

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p><b>山形県</b><br/>米沢</p>   | <p><b>長野県</b><br/>佐久</p>  | <p><b>茨城県</b><br/>霞ヶ浦</p>  |
| <p><b>特徴</b><br/>リンゴ、牛肉と並ぶ米沢市の代表的味覚の一つ。置賜地方の豊富な湧き水で飼育するため泥臭さがなく、厳しい冬を越させて身が引き締まっている。</p> | <p><b>特徴</b><br/>在来種の野鯉とドイツ鯉の交配種などを、千曲川の水を引いた流水池で3~4年かけて飼育。地域ブランド化も進められ、佐久鯉の名で知られている。</p> | <p><b>特徴</b><br/>広大な湖の中に網いけすを設置して、放流養殖を行なっている。一度に大量の鯉を健康的に育てられるため、近年では全国屈指の生産量を誇っている。</p>  |
| <p><b>歴史</b><br/>江戸中期に米沢藩主の上杉鷹山が、領民のたんばく源として現在の福島県相馬から稚魚を取り寄せ、米沢城の堀で育てたのが始まりといわれている。</p> | <p><b>歴史</b><br/>鯉を水田に放ち、稲作に役立てつつ育てる稲田養鯉を江戸時代から行っていた。農家の収入源でもあったが、農業の普及により今は姿を消している。</p>  | <p><b>歴史</b><br/>昭和39年に網いけす養殖が始まるまでは、地引網や帆曳き網によって鯉漁が行われていた。養殖開始後の昭和50年には、生産量が全国1位となった。</p> |

鯉料理のいろいろ

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>※呼び名が違ふ</p> <p>うま煮・甘煮・甘露煮<br/>筒炊き・姿煮(全国)</p> <p><b>食べ方</b><br/>うるこや内臓を取らず 2~3cm 厚の筒切りにし、酒、砂糖、醤油でじっくりと煮込んだもので胆のう以外はすべて食べられる。</p> <p>鯉荒巻(富山・長野)</p> | <p>鯉こく・鯉汁・あら汁(全国)</p> <p><b>食べ方</b><br/>筒切りにした鯉の身を、味噌で煮込む。鯉は良質な脂が多く、出汁となつて汁の旨味が増す。作り方によっては骨っぽさを感じるかもしれないが、それを上回る美味しさがある。</p> <p>いばら飯(岐阜)=鯉の炊き込み飯</p> | <p>洗い・刺身(全国)</p> <p><b>食べ方</b><br/>洗いは薄切った身を約 50度の湯にくぐらせた後、冷水で締める。一般的には酢味噌で味わう。刺身は脂のつた鯉本来の味が楽しめる。わさび醤油にも合う。</p> <p>てっばい(香川)=鯉の酢味噌和え</p> <p>鯉の糸造り(島根)</p> |
|--|--|--|



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とでは、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、素材本味を料理だが、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

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薄身のメニュー。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

鯛ならぬ“鯉茶漬”をこの機会に!



宅配寿司「しゃりてん」菜根店のイートインレストラン。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盛セット ¥880

海鮮丼 寿めしや

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

酢味噌と刻みわさびで鯉の旨味を味わう



100円寿司(税別)から、ワンランク上の品質を楽しめるプレミアムメニューまで、5つの価格帯を用意。ファミリー層だけではなく年配のニーズにも応える元気寿司。今回は系列店魚べい同様「鯉あらい寿司」をふるまう。

MENU 鯉あらい寿司 2貫 ¥194

元気寿司 郡山大槻店

福島県郡山市御前南 1-25 ☎024-962-1750  
月～金 11:00～21:30、土日祝 10:30～L.O.21:30 無休

happy koi time  
まだまだ  
鯉あります、  
次のページへ

洗いと甘煮を一度に味わえる贅重



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 ¥750

市場食堂

福島県郡山市大槻町字向原 114 ☎024-966-0199  
月～金 8:00～14:30、土 6:00～14:00 定休日 日曜日、祝日、蕪瀬水曜日  
※朝食・ランチのみ営業

みずみずしい出来立てをご提供



魚べいは注文が入ってから作る「オールオーダーシステム」により、常に瑞々しい出来立てを提供する。今回のキャンペーンメニューは郡山横塚店と同様「鯉あらい寿司」。他メニューも充実しており、この機会にぜひ味わいたい。

MENU 鯉あらい寿司 2貫 ¥194

魚べい 島店

福島県郡山市島 2-417 ☎024-927-9771  
月～金 11:00～23:00、土日祝 10:30～23:00 無休

イタリアンで引き出す鯉の優しい甘み



イタリア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オリーブオイルで仕上げたタルタル仕立ての小皿料理。イタリア内陸部の淡水魚料理を、鯉の甘みと食感を生かして再現した。

MENU 郡山市産鯉のタルタル ¥540

イタリアワイン食堂 ラ・フラスカ

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

回転寿司で鯉をお手軽な価格でご提供



全国で回転寿司チェーンを展開する元気寿司株式会社。郡山市内の店舗では回転寿司での取り扱いが難しい鯉に挑戦。鯉の旨味を最大限に味わえる「酢味噌」と大人気トッピングである「刻みワサビ」をのせた2種類で堪能できる。

MENU 鯉あらい寿司 2貫 ¥194

魚べい 郡山横塚店

福島県郡山市横塚 2-236-2 ☎024-941-1555  
月～金 11:00～23:00、土日祝 10:30～23:00 無休

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

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。

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～土、祝日、祝前日 17:00～翌 1:00(料理 L.O.0:00) 定休日 日曜日、金、土 17:00～翌 2:00(L.O.1:00 状況による) 定休日 日曜日

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、酒粕等で和えたり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 -

福島県郡山市清水台 1-6-9 八幡プラザ 1F ☎024-983-5227  
18:00～23:00 定休日 日曜日

with Atsukan!



happy koi time

KOI GOHAN

食事処・居酒屋 etc...

お酒と一緒に楽しんだり、日々のランチやディナーで鯉料理をどうぞ。

with Beer!



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。ねっとりした歯ごたわりに、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どっかいくねも美味。

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  
17:00～L.O.23:30 無休

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。カツオのたたきをおまじゆした鯉のわら焼きは、淡白でクセのない鯉の味にスモーキーな香ばしさをプラス。地酒との相性も良い。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

福島県郡山市駅前 2-1-1 ☎024-983-5788  
17:00～23:30 定休日 日曜日

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。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鰯をかけてあっさり、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

福島県郡山市中町 7-16 庵ぐらビル 2F ☎024-924-3755  
17:00～23:30 定休日 日曜日

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

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。鯉に苦手意識がある人も楽しめるように……と提供される鯉料理は、鯉の出汁巻き玉子、ペサバからヒントを得た“べ鯉”など。新しい鯉の食べ方としても、注目したい。

MENU べ鯉 ¥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

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。鯉の唐揚げを卵でとじた鯉丼、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 鯉丼 ¥842 他

居酒屋しのや 郡山桑野店

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



### ホテルハマツ

鯉の出汁が茶碗蒸しの旨味を増す

旬の食材の魅力を大切に  
する名店。鯉料理の新しい  
な味わいは、茶碗蒸しに  
うどんが入った小田巻蒸し。  
関西ではポピュラーな  
料理で、今回は鯉の出汁を  
茶碗蒸しに使用し、旨味を  
凝縮。上にのせられた鯉の  
揚げ物も美味。

1F

MENU 鯉の揚げ小田巻蒸し ¥1,800

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

---

鯉本来の旨味を伝統の技法で引き出す

8F

広東料理をはじめ、中国  
の名産を現代風にアレンジ。  
中国料理なじみの  
深い鯉は生きたまま仕入れ、  
"神経"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 郡山産鯉の広東風御造り ¥1,680 他

中国レストラン 胡蝶花(しがが)

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

Onsen♥ happy koi time

# KOI GOHAN

ホテル・温浴施設 etc...

ホテルでおしゃれなディナーや  
温泉旅館に泊まりで楽しめる鯉料理！

Bandaiatami

金蘭荘 花山

四季彩 一力

休石温泉 太田屋

郡山ビューホテル

3F

中華定番の鯉料理を提供

中華の王道・甘酢あん  
かけは、自身魚を鯉の  
身でアレンジ。鯉の蒸し  
物と生蒸し風味ナンパ  
ラソースと2品を提供  
する。

MENU 鯉の甘酢あんかけ ¥1,944(3名様分)他

中華料理 唐紅花(からくれない)

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(L.O.20:45) 無休

郡山ビューホテルアネックス

1F

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 鯉のスマーク冷燻仕立て ¥1,026

レストラン スプーン

福島県郡山市中町 10-10 ☎024-939-1179  
Lunch 11:30~15:00(L.O.14:30)  
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

鯉料理三種をヘルシーに

6F

尾布が鯉の天ぷら、鯉  
そぼろの炒め煮、鯉さ  
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.14:00)  
Dinner 17:30~22:00(L.O.21:00)  
無休(寿司カウンターのみ曜日、第1・3水曜日休)

新感覚の温泉宿で味わう創作鯉料理

アーティストックな  
雰囲気を出した創作  
熟海温泉の宿。料理も  
和洋の創作コースが選  
べる。揚げた鯉の身を、  
ワインビネガーとスパ  
イスで漬けた洋風南  
蛮蜜漬「鯉のエスカ  
パッシュ」は特別料理  
のご提供。

MENU 鯉のエスカパッシュ ¥1,296 (別注料理)

金蘭荘 花山

※鯉料理については  
お問い合わせください。

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

自然豊かな環境で静養しながら味わう鯉

冷暖房及び給湯に河内  
グリーンセンターの熱  
エネルギーを利用した  
宿泊施設(日帰り入浴  
可)。高齢者の教養向上  
と健康増進を図ってお  
り、1日おきに鯉の甘  
漬が夕食で味わえる。自然  
豊かで閑静な環境で味  
わう鯉はひとしお。

MENU 甘煮(通年一日おき 夕食で提供)

郡山市高齢者文化休養センター 逢瀬荘

福島県郡山市逢瀬町河内字西午房沢 11-2 ☎024-957-2828  
市内在住の60歳以上1泊2食付2,800円。その他大人5,000円  
無休 ※年末年始:12月28日~1月4日休

かんぱの宿実力の味をコース料理で

かんぱの宿料理コンテ  
スト第8回グルメア  
ワード東日本第1ブ  
ロック大会優勝し、全  
国大会に出品された  
「冬の八寸 食べてみ  
て」を、少すずつ  
色々な料理が味わえる  
のはうれしい。

MENU コース料理で提供

かんぱの宿 郡山

※季節に合わせた鯉料理を常時  
ご提供しております。(夕食)

福島県郡山市熱海町熱海 3丁目 198 ☎024-984-3511  
2名様利用時1名様1泊2食付13,500円~ 定休日 年2日

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  
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  
※ご予算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。

ランチbuffet限定!一匹丸ごと調理

鯉を丸ごと一匹唐揚げ  
にし、鯉の骨、皮はパリ  
パリ、サクサクとし、身  
は淡泊で、そこへ熱々の  
甘酢あんかけがかかっ  
た絶品料理。日帰り入浴  
でも宿泊でも気軽に値  
格で利用できる温浴施  
設。ランチbuffet目的  
でも行く価値あり。

MENU 糖醋鯉魚(タンツーリユー) ¥2,238~

磐梯熱海温泉 清稜山倶楽部

福島県郡山市熱海町熱海 5丁目 18 ☎024-984-2811  
4名様利用時1名様1泊2食付6,980円税別~ 無休

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  
り身を揚げた鯉料理  
断、軽く焼いた身と白  
子を柚子釜に盛り、  
オープンで仕上げた柚  
子釜焼きなど、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

※ご予約時に鯉料理ご希望の旨を  
お伝えください。

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(2人前より)1,728円  
鯉煮(2人前より)3,240円、鯉コク(2人前より)1,296円 休館日あり

鯉の洗いにひと工夫 春の香りとともに

明治17年創業の老舗料  
亭。コース料理の前菜に  
は鯉料理、「鯉の塩辛」  
を提供している。キャン  
ペーン期間中は薄造りに  
することで骨を感じなく  
させ、柚子と芹の香りと  
ともに鯉本来の食感を  
楽しむことが出来る塩辛  
を提供。上品な逸品だ。

キャンペーン期間中のみ提供

MENU 鯉の塩辛 コース前菜で提供

すき焼きしゃぶしゃぶ 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

洋食ならではのアレンジで美味しく

食材としての鯉の味  
味、面白さを追求。前  
好評だったカルパ  
ッチョにスマークした鯉  
のサラダ仕立ての他、  
切り身を切り身を魚介  
とトマトで煮込んだ  
ズブパティッシュや  
切り身ソテーのクリ  
ムソース和えも提供。

キャンペーン期間中のみ提供

MENU 鯉のスマークサラダ仕立て ¥800 他

H29 水産庁  
長官賞  
受賞

トラットリア クッチーナ

福島県郡山市並木 3-6-8 ☎024-927-0665  
11:30~L.O.14:00, 18:00~L.O.21:30 定休日 月曜日

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  
煙にするのでお酒本  
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 鯉スマークのアービージョ ¥1,296

Bar963

福島県郡山市駅前 1-3-8 陸屋グリーンビル 1F ☎024-923-9476  
18:30~翌3:00 定休日 不定休(営業日、時間は別途ご相談ください)

脂のついた鯉の身は天ぷら、刺し身も最高

伊達鶏が美味しい和風  
居酒屋。淡白だが脂が  
ついた鯉の身は、小骨が  
ならないよう薄造りに  
して味わう。胃のりをき  
かせ、磯辺揚げにした鯉  
の天ぷらも提供。共にシ  
ンプルな日本料理なが  
り、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

福島県郡山市駅前 2-6-4 富士館ビル 1F ☎024-983-1856  
17:00~23:30 定休日 日曜日

福島が誇る日本料理の名店が扱う鯉

郡山市の住宅街に  
行くと、らん亭。そのと  
きに出会えない料理を  
出したい、という「一  
期一会」の心を大切に  
している。鯉の食材とし  
ての可能性に驚き、今  
後は会席コースに組み  
入れ、鯉のすばらしさ  
を伝えていこう。

キャンペーン期間中のみ提供

MENU 清流からの贈りもの(鯉の生ハム) ¥1,080 他

らん亭 美日庵(びびあん)

※当店は贈答用のみ。  
受注生産につき、ご予約を。  
福島県郡山市富田東 5-101 ☎024-934-9939  
11:30~14:00, 17:00~22:00 予約のみ 定休日 月曜日

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  
馴染んだ料理長による  
鯉会席コース「恋づく  
し」は、鱈煎餅、肝の  
時雨煮などの前菜9品  
に鯉の洗い、やわらか  
甘湯葉、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。鯉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

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。鯉の旨味を  
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。

キャンペーン期間中のみ提供

MENU 鯉の炊き込みご飯 おまかせコースで提供

手料理 嘉文

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

happy koi time

どんどん増えます!

飲食店  
合計33店舗

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  
身を揚げて臭みを消し、  
しゃきしゃきの野菜と  
共に甘酢あんを、鯉の  
身でアレンジ。香りが  
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  
気軽な一品。

MENU 鯉の甘酢炒めセット ¥1,188

美味餐厅(メイウェイサンチン)

福島県郡山市栄田 195 JR 郡山エキナカ 2F ☎024-921-8181  
11:00~21:30(L.O.21:00) 無休

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。自身  
魚を鯉のフィレに代え  
たフライは蒸とタル  
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

水産庁長官賞受賞の鯉料理

東北でも有数の酒を揃  
えるこの店。ていねいに  
骨切りした鯉をスマーク  
し、全国でも注目されて  
いる郡山ブランド野菜と  
地元の蕎麦をアービ  
ージョにした逸品を提供する。  
地酒・地物の料理、黒  
毛和牛のメニューも魅  
力。

H30 水産庁  
長官賞  
受賞

MENU スマーク鯉と郡山ブランド野菜 ¥1,296

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

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1と意気込む店。鯉の  
新メニューは、飾り包丁  
を入れた鯉の身を薄揚げ  
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。

お土産も!

キャンペーン期間中のみ提供

MENU 鯉の花切り揚げ甘酢ソースがけ ¥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

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。  
ねっとりとした食感と、  
口中に広がる魚脂のう  
ま味が印象的。

キャンペーン期間中のみ提供

MENU 鯉真丈(しんじょう)のおでん ¥400

煮炊き わげん

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

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  
のスマークカルパッチョ  
を、鯉の身でアレンジ。  
香りがよく、食べやす  
い前菜に仕上げた。お  
好みのソースで味わう  
串あげも気軽な一品。

MENU スマークカルパッチョ ¥950 他

串処 庵ぐら酒場

福島県郡山市中町 7-16 庵ぐらビル 1F ☎024-934-8588  
17:00~23:30 定休日 日曜日

エキナカで郡山の鯉をカルパッチョ風に

「まるっとふくしま」が  
コンセプトの地酒バー。  
昨年11月に郡山駅前1  
階から2階に移転しニュー  
オープンした。郡山  
の郷土の味「鯉料理」  
も取り揃え、鯉のカル  
パッチョや甘湯葉を福  
島の地酒とともにどう  
ぞ。

MENU 鯉のカルパッチョ ¥780

食と地酒 もりっしゅ

福島県郡山市栄田 195 JR 郡山エキナカ 2F ☎024-933-5105  
11:00~22:00(L.O.21:30) 無休



# 定番の“鯉おかず”が購入できるお店

## ★ 定番の“鯉おかず” ★

うま煮・甘煮など呼び方色々!

- |        |  |    |   |   |  |
|--------|--|----|---|---|--|
| ①      | <b>甘露煮 KANRO-NI</b><br>うろこや内臓を取らず 2~3cm 厚の筒切りにし、酒、砂糖、醤油でじっくりと甘辛く煮込んだ最も代表的な鯉料理。 | ②  | <b>洗い ARAI</b><br>薄く切った鯉の身を約50度の湯にくぐらせた後、冷水で締めた洗い。一般的には酢味噌で味わう。 | ③ | <b>角煮 KAKU-NI</b><br>鯉の内臓は入れずに身肉だけを骨まで甘辛く煮込んだ幅広い層に人気の商品。 |
| 商品アイコン | 甘露煮  | 洗い | 角煮  |   |  |

**地元根付いたスーパー**  
毎月5の付く日は「鯉の日」。郡山市の取組みをきっかけに「鯉に恋するプロジェクト」としてプロジェクトを発足した。地域に根付くスーパーとして気合を入れて鯉を盛り上げている。取扱店舗も多数。

**ブイチェーン** 甘露煮 洗い

福島県郡山市横塚 2-22-29(本部) ☎024-944-9036  
営業時間は各店で異なります 無休

|                            |                              |
|----------------------------|------------------------------|
| 喜久山店 ☎024-924-1185 常時取扱    | 業務スーパー郡山店 ☎024-941-0112 常時取扱 |
| 八山店 ☎024-923-8488 常時取扱     | 希望ヶ丘店 ☎024-951-5309 5の付く日    |
| 富田東店 ☎024-927-6530 常時取扱    | 西田町店 ☎024-972-2224 5の付く日     |
| 喜久山東店 ☎024-954-5166 常時取扱   | 新守山店 ☎024-973-5967 5の付く日     |
| ディスカ安積店 ☎024-954-7290 常時取扱 |                              |
| 大塚店 ☎024-966-3966 常時取扱     | ※記載店舗の他、県内各ブイチェーン店舗          |
| 緑ヶ丘店 ☎024-941-2300 常時取扱    | においても取扱いがございます。              |
| 開成店 ☎024-931-5433 常時取扱     | いつでもお取り寄せは可能です。              |

**日常の食卓で食べる鯉へ**  
本社が郡山市に位置するヨークベニマル。地元食材「鯉」を盛り上げるため、市内の店舗では、甘露煮、洗いを取り扱う。以前はご馳走であった鯉を「日常の食卓のおかず」への想いで定着を目指す。

**ヨークベニマル** 甘露煮 洗い

福島県郡山市朝日 2-18-2(本部) ☎024-924-3111  
営業時間は各店で異なります 無休

|                     |                      |
|---------------------|----------------------|
| 安積町店 ☎024-945-8711  | 場下店 ☎024-991-4922    |
| 荒井店 ☎024-937-1149   | 富久山店 ☎024-923-6581   |
| 大塚店 ☎024-962-1760   | 横塚店 ☎024-941-8415    |
| 片平店 ☎024-962-4977   | コスモ通り店 ☎024-962-4911 |
| 金屋店 ☎024-941-5211   | 八山店 ☎024-991-8801    |
| 希望ヶ丘店 ☎024-951-4911 | 新小原田店 ☎024-941-3960  |
| 豊野店 ☎024-924-3636   | 日和田店 ☎024-968-1121   |
| 菜園店 ☎024-934-3321   | 方八町店 ☎024-941-3751   |
| 台新店 ☎024-934-4911   |                      |

地元食材、メーカー、生産者等の販路拡大に取り組むイオン郡山フェスタ店。安さに定評のある系列店ザ・ビッグと共に地元一品として鯉の販売を開始した。

**イオン 郡山フェスタ店** 甘露煮 角煮

福島県郡山市日和町字小原 1 ☎024-968-0100  
イオン食品売場: 8:00~22:00 無休

取扱店舗  
ザ・ビッグ郡山店 ☎024-941-7700  
ザ・ビッグ喜久山店 ☎024-927-5893

旬のもの、地元がものを取扱う直売所で生産者が毎朝採れたての野菜を出店する。甘露煮は特に年配の方や妊婦の方を中心に根強い人気がある。

**JA 福島さくら直売所 旬の庭 久留米店** 甘露煮

福島県郡山市久留米 2-77-1 ☎024-945-7483  
10:00~19:00 定休日: 1/1~4

取扱店舗  
JA 福島さくら直売所 旬の庭 大塚店 ☎024-966-3512

新鮮第一! 安全第一! “お客様とのつながりを大事に”をモットーに売り場・接客を心がけているかわちや。鯉の甘露煮の売上げがとて高い人気店だ。

**かわちや 安積店** 甘露煮 洗い

福島県郡山市安積町長久保 3-9-5 ☎024-937-2455  
9:00~21:00 定休日: 元日

取扱店舗  
かわちや 大塚店 ☎024-962-7288  
かわちや 菜園店 ☎024-937-5831

各地の生産者が自信のある農産物を出店。生産者の対面販売、果物や漬物の試食、旬の食材を使った惣菜も人気である。地元の特産品を取り扱いたいとの想いで鮮産品を導入。

**農産物直売所 ベレッシュ** 甘露煮 角煮

福島県郡山市八山西 1-155 ☎024-973-6388  
5月~10月 9:00~19:00, 11月~4月 9:00~18:00  
定休日 1/1~4

住宅地の中にある店舗。健康で食べ続けられるものをおいしいものとし、厳選素材で、おいしさ専門店を目指している。鯉は郡山のスーパーには欠かせないものとして取り扱っている。

**鎌倉屋 島公園前店** 甘露煮

福島県郡山市亀田 1-21-1 ☎024-931-3233  
9:30-21:00 無休

郡山市内でこんな買いどころが増えました!

JR 磐梯熱海駅前オープンしたここは、地元の農産物や加工品、民芸品、地酒などが販売され、朝食も食べることができる施設。鯉の甘露煮と角煮も常時販売されている。

**郡山市磐梯熱海観光物産館** 甘露煮 角煮

福島県郡山市熱海町熱海 2-15-1 ☎024-953-5408  
9:00~19:00 定休日 12/29~1/3

「鮮産品を中心に、安心、安全で良い商品を皆様の食卓に」をコンセプトに新鮮な魚介類を取り扱う鮮国市場。オープン当初から欠かせない商品として鯉を取り扱っている。

**鮮国市場 日和田店** 甘露煮 洗い

福島県郡山市日和町字前田 29 ☎024-958-3295  
9:30~19:00 無休

地元百貨店の地下にあり、市内外のお客様で賑わう。なるべく骨は抜いて提供するという心遣いがうれしい。甘露煮は県外の方がわざわざお買い求めに来る一品。骨まですべて食べられるのが、体に良いと好評。

**うすい百貨店 地下食品売場「魚きん」** 甘露煮

福島県郡山市中町 13-1 ☎024-932-0001  
10:00~19:00

happy koi time

**OUCHI GOHAN**

販売店 etc...

スーパーやパン屋、おにぎり屋などおうちで楽しめる鯉料理もたくさん!

koi Kibun!

Dokodemo koi gohan!

**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に鯉の洗いと薬味をのせた押し寿司は、ごま風味のたれで味わう。2人前8カンから注文できる。

押し寿司のほか「鯉のにぎり」「軍艦巻」などのメニューもある。

**宅配 鯉 しやりてん**

MENU 鯉の押し寿司 ¥800 他

**宅配 鯉 しやりてん** 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

イトインでのご利用も可能です!

**鯉のそぼろ & ちりめん山椒のコラボ**

イトインもできる、おむすび専門店。昨年の冬から一番人気のちりめん山椒と、鯉そぼろの具で作ったおむすびが登場している。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**

福島県郡山市鶴見垣 1-13-20 ☎024-954-3383  
10:00~15:00 定休日 日曜日、祝日

**鯉の味に合わせてパンもひと工夫**

いつも飛きたての切りを漂わせている町のベーカリー。鯉の身と長手で作ったパンを、鯉の味に合わせた自家製パン粉とパンではさんだオリジナルパンを提供する。サクサク、カリッとした食感が楽しい。

MENU 鯉パン ¥230

**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  
7:00~18:00 定休日 日曜日、祝日

happy koi time

鯉バーガーやおにぎり、押し寿司など

他では食べられない鯉料理!

**鯉の陶芸**

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「大塚相馬焼」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、地元根付い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。

MENU あさか野焼マグカップ ¥2,052~他

**あさか野窯**

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

**鯉の生産・加工会社**

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。

MENU 鯉のうま煮 ¥1,944 (5個入り) 他

**株式会社 熊田水産**

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



# KOI NEWS

## 郡山の「鯉」を広げるために

現在郡山市では鯉を使った商品を開発中です。  
さらに身近になる「鯉」にご期待ください！



**こい団子**  
鶏肉と鯉を混ぜ、食べやすく団子状に加工した「こい団子」。お鍋や味噌汁にも気軽に入れられるため今後の展開が期待されている商品。



2018年11月26日、鯉の加工品の試食・商談会が、かねばの宿郡山で開催され、一流料理人から給食関係者、市内スーパーのバイヤーまで多くの方々に興味を持っていただきました。ここでは、かねばの宿郡山料理長のご協力いただきながら、「こい団子」を使った「こい団子の味噌汁」や「こい団子の佃煮」、「こい団子の味噌仕立」、「三五八を使った「鯉の三五八焼」」などがふるまわれました。参加いただいた皆さんに大変好評で、今後郡山の鯉の可能性を広げるために学校給食、飲食店での活用やスーパーでの販売が期待されています。

**こい団子・鯉の三五八漬け 試食・商談会の開催**



**鯉の三五八漬け**  
三五八は福島県の郷土料理で、塩・麹・米を配合した漬け材のこと。その伝統的なつけ方を鯉に応用したのが「鯉の三五八漬け」。



有限会社オチアイ 代表取締役 落合 学さん

**加工品開発の始動**  
鯉に恋する郡山プロジェクトの目標の一つは、郡山の鯉を家庭で気軽に食べられるようにすること。まずは市内飲食店での鯉料理取扱いに重点をおいてきました。目標を実現するため、加工品販売という次のステップに力を注いでいます。株式会社宝来屋本店に相談し、郡山市の伝統食材「三五八」と鯉の相性の可能性をアドバイスいただき、加工については有限会社オチアイ、物流については株式会社丸佳の全面的な協力をいただいています。試食会や消費者アンケートを重ね、鯉などをミソチにして気軽に食べることが出来る「こい団子」と、焼き物にうってつけの「鯉の三五八漬け」の2品を中心に、業務用と一般家庭用で展開を予定しています。店頭に並ぶ日は近いかも。

家庭で鯉を気軽に食べるために。

# COLUMN

## よくある質問 錦鯉と食用鯉の違いは？

**錦鯉**

1番のポイント  
観賞用に改良する！

昔は別の名で呼ばれていた

錦鯉は美しい体色や斑紋をもつ観賞用の鯉で、古くは色鯉や花鯉と呼ばれていた。養殖の発祥は新潟県の山古志(長岡市)・小千谷(小千谷市)地域とされ、食用に飼っていた真鯉から突然変異種が出たのが始まり。今では外来種との交配で改良も進み、御三家である紅白、大正三色、昭和三色の他、多くの品種が作られている。

**食用鯉**

1番のポイント  
早く大きく育てる！

形態や習性はほとんど同じ

日本の食用鯉は養殖種の大和鯉と、野生種の野鯉に大きく分けられる。鯉の寿命は20~50年とされるが、成長すると小骨が邪魔になるため食用鯉は2~3年で食べ頃の大きさに育てあげる。観賞用に長くゆやかに育てる錦鯉とはその点が大きく違うが、形態や習性はほとんど同じ。したがって錦鯉も味は劣るものの食用鯉と同様に食べられる。

Koi MEMO 鯉の皮や骨には、良質のコラーゲンが含まれる。鎌倉時代の雑学書・古田兼好の『徒然草』にも、「鯉料理を食べた日は髪が乱れない。鯉の原料になるのだから粘り気が強いのだろう」と書かれている。

# interview

KOIKOI 特別インタビュー | 株式会社郡山水産 (郡山市総合地方卸売市場)



**お盆や年末年始、彼岸は注文数が上昇**  
本市は、県内一の取扱高を誇る卸売市場です。水産物の年間取扱量は鮮魚・冷凍魚・加工品合わせて約1万4000トン、セリには6社の仲卸や大手スーパーも参加します。福島産の鯉は、うま煮、洗いなどの加工品が主力で活魚も取り扱っています。決して目立つ食材ではありませんが、昔ながらの味を懐かしがる人も多く、お盆や年末年始、お彼岸には今も注文数が上がります。

鯉を、ご馳走からお惣菜へ。

**サンマやサバと同じ 大衆魚のイメージへ**  
今回のプロジェクトでは、夏に市場関係者を集めて鯉の捌き方講習会を開きました。そこで感じたのは、おろしたての鯉の身は全然味が違うということ。そうして得た知識をもとに、10月に市場で開催した冬季商品展示会では、バイヤーの皆さんに食べ方への提案も行いました。最近では寿司チェーンや有名スーパーなども鯉に関心を寄せ、県内外から注目されています。ひと昔前のご馳走やハレの日の料理から「家庭の気軽なお惣菜」として、いつの日かサンマやサバのように大衆的なイメージの魚にしたい。それが、私たち卸売市場の今後の役割だと感じています。

**若い人への発信を 20年前からスタート**  
実は今から20年前、卸売市場をあげて鯉のPRを行ったことがあります。名産品である鯉のよさを、消費者に着実に再認識させたいと考えたのです。その時は若い人に「鯉は美味しい」と感じてもらうべく、鯉の洗いを野菜サラダ仕立てにするなど家庭での食べ方を工夫して紹介しました。私たちの試みは功を奏し、一時は売り場の最前列に鯉を並べる店もありました。鯉という食材は、よく知ればそれだけ魅力的だと言えます。だから、もう一度盛り上げたいという思いが湧いてきたんです。

ご協力ありがとうございました

株式会社郡山水産 鮮魚2部  
町 靖彦 副部長

株式会社郡山水産 鮮魚2部  
渡辺 善和 部長

DATA 郡山市総合地方卸売市場  
福島県郡山市大槻町字向原 114 番地 ☎ 024-961-1140



## 「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!!

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