

..... \かしわ愛を込めて/

ふるさと産品お届け便

市で生産・加工された製品など、柏を象徴する特産品を「柏市ふるさと産品」に認定しています。このコーナーでは、ふるさと産品の魅力と生産者のこだわりを紹介します。



詳しくはこちら

第5回 文菜華の自家製ラー油



オーナーシェフ 渡辺 展久(のぶひさ)さん

店舗のほか、道の駅しょうなんや柏駅などでも販売



中国料理 ^{ぶんさいか} 文菜華

【住所】 東上町2-2

【問い合わせ】 ☎7164-5211

辛さを一つプラスして幸せの食卓に

柏駅から徒歩10分ほどの柏銀座通りにたたずむ中国料理「文菜華」は、創業16年の柏生まれのレストランです。お店の特徴は、柏の野菜をふんだんに使った料理を提供していること。「生産者の情熱を料理で伝えていくことが飲食店の役割」と渡辺さんは語ります。

そんな渡辺さんが作るラー油の始まりは、創業当時お店のメニューにあったマーボー豆腐の調味料として作ったもので、その味のファンになったお客さんの要望で販売が開始されました。ラー油の原料はシンプルな組み合わせで、本場中国の四川花さんしょうと柏産の唐辛子だけ。燃えるような辛さではなく、痛覚を刺激するしびれが特徴です。ふたを開けた瞬間、四川花さんしょうの爽やかな香りが広がった



ラー油を使って調理

と思いきや、口に入ると辛さとしびれが一気に突き抜ける。そして、その辛さがずっと引いた後、なぜかまた

食べたくなる——。そんな癖になるラー油はどんな料理にも合いますが、中でもおすすめは和食料理で、焼き魚や納豆などに加えると、和食の優しい味と辛さが合わさって、やみつきになるのだとか。

いつもの料理に加えれば、あなたも辛さと幸せを同時に味わえる、柏への愛が詰まった文菜華のラー油のとりこになるかもしれません。

今月のプレゼント

文菜華の自家製ラー油 10名様

【応募方法】

市内在住のかたで、次のいずれかで
▶市のホームページにある入力フォームで
▶はがきに「ふるさと産品お届け便」と明記し、3ページ下の必要事項と、広報かしわ9月号の感想を書いて、〒277-8505 柏市役所広報広聴課へ郵送(必着) ※応募は1人1回。当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます

締め切り
9/11(月)



応募はこちら

市の情報をもっと知りたい!

柏市オフィシャル
ホームページ



柏市公式
LINEアカウント



柏市公式
エックス(旧ツイッター)



広報誌の配布に関する 問い合わせはこちら

広報かしわ宅配コールセンター

☎0120-276-673

受付時間/午前8時30分~午後5時15分

※土・日曜日、祝日、年末年始を除く

柏市の人口

※R5.8.1現在 ()内は前月比

世帯数 197,497世帯(+189世帯) 総人口 434,055人(+171人) 男 214,150人 女 219,905人

携帯電話や松戸局(047局)から本誌の市外局番のない番号にかけるときは最初に「04」を付けてください

電話での問い合わせが困難な場合はファクス
☎7166-8289もご利用ください



古紙配合率70%再生紙と植物油インキを使用しています。また、見やすいユニバーサルデザインフォントを採用しています。