

..... \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21回 八代「西京漬け」



工場の皆さんと、担当者・中嶋秀雄さん(一番右)



八代(やしろ)

【住所】

若柴91-5

【問い合わせ】

☎7136-1300

オンラインで販売



柏市ふるさと産品
ガイドブック

海がない柏から 魚で届ける思いやり

柏の台所と呼ばれる公設市場のすぐそばに加工場を構える八代。ここでは、さまざまな種類の魚を使い、解凍して焼くだけで食べられる、西京漬けなどの漬け魚を販売しています。

使用する魚は、西京漬けによく合う定番の銀ヒラスや、オヒョウ・シロガネダラなどの珍しい魚。担当の中嶋さんが「この店の宝だ」と話す秘伝の西京みそは、工場長が長年の歳月をかけて研究した門外不出のオリジナル配合で作られています。そんなこだわりのみそで3日以上じっくりと漬け込んだ西京漬けは、味がよく染み込んで身も柔らかく、甘めのみそが魚のうまみを引き立て、ごはんとの相性も抜群です。



ピンセットで丁寧に骨抜き

八代のこだわりの1つが魚の骨抜き。まだ骨抜きの切り身魚がなかった時代に、工場長が自ら研究し骨抜き加工を始めたそうです。前職で保育園や高齢者施設の調理師をし

ていた中嶋さんは、その経験を駆使し、年齢問わずみんながおいしく食べられる漬け魚の研究を日々重ねています。食べる人のことを一番に考えた八代の西京漬けは、小さいお子さんから年配のかたまで、誰もが安心して食べることができます。

海に面していない柏でも、盛んな物流を生かし、多くのかたにおいしい魚を届けたい。そんな誇りと思いやりが詰まったこだわりの西京漬けを、ぜひご堪能ください。

今月のプレゼント

漬け魚8枚セット 3名様

締め切り
1/10(金)

【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1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)で※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



応募はこちら

市の情報をもっと知りたい!

柏市公式
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

※R6.12.1現在()内は前月比

▲世帯数 201,212世帯(-12世帯) ■総人口 436,409人(-59人) 👤男 215,160人 👧女 221,249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。