

..... \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。



ふるさと産品  
ホームページ

### 第31回 天之漬け



ごはんを頬張る喜びを、  
おうちでも感じてほしい

代表・風澤(ふうさわ)俊之さん

道の駅しようなん、  
オンラインショップでも販売



天ぷらめし 天之助

【住所】

大井800-2

【問い合わせ】

☎7167-4147



同店  
ホームページ

## オリジナルの絶品松前漬けで「ごはんおかわり！」の幸せを

沼南地域に店を構える「天ぷらめし 天之助」は、揚げたての天ぷら定食が自慢の人気店で、お昼には行列ができるほどにぎわいます。この店でひそかにファンを増やしているのが、各テーブルに備え付けられたお総菜。中でも、オリジナルの松前漬け「天の漬け」はお土産としても高い人気を誇っています。

この「天の漬け」は代表である風澤さんがごはんのお供として自ら考案した商品です。自身の好きな松前漬けを多くのかたに手軽に楽しんでもらいたいという思いから、松前漬けの一般的な具材である数の子ではなく、その代わりとなる食材を探し求め、試行錯誤の結果、たくあんにたどり着きました。味の決め手となるタレは手作りで、具材のうまみを最大限に引き出すために、丁寧に漬け込み、高温でじっくりと煮詰めています。また、塩加減や昆布の



タレは風澤さん自身が手作り

とろみ、そして最大のポイントであるたくあんの食感など、全て炊きたてのご飯に合う、絶妙なバランスに仕上がっています。

そんなこだわり抜かれた天の漬けを、お店では全てのお客さんに食べ放題で提供しています。そこ

には、「ごはんをおかわりする喜びを感じてほしい」という思いがあります。「おかわりする時、なんだかうれしい気分になるんです。天之漬けを食べた皆さんに、その喜びを提供できたら幸せです」と語る風澤さん。

そんな願いが込められた天の漬けをひんやりと冷やして、あつあつごはんの上に乘せて頬張れば、おなかもちも満たされること間違いなし。毎日頑張る皆さんに、天之漬けで活力を届けます。

### 今月のプレゼント

天之助セット 5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応募フォームで  
▶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12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

締め切り  
12/10水



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



柏市公式エクス



### 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

※R7.11.1現在( )内は前月比



世帯数 204,161世帯(+463世帯)



総人口 438,456人(+417人)



男 216,105人



女 222,351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



リサイクル可能な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。