

# 「小鯛の笹漬け」洋風に

## リンゴ酢、白ワインにバジル

### 小浜・木五商店 若年層向け新商品

海産物製造加工販売の  
木五商店（小浜市川崎2  
丁目）は、リンゴ酢と白  
ワインに漬けてバジルを  
加えた洋風の「小鯛の笹  
漬け」を開発し、販売を  
始めた。

米酢などに漬けて込んだ  
従来品に対し、洋風に仕上  
げて若い世代にも味わっ  
てもらおうと研究を重ね  
て完成させた。三枚におろ  
したレンコタイを食べや  
すい大きさにカットして、  
リンゴ酢と白ワインをベ  
ースにした調味液に漬  
け、乾燥バジルを加えた。

トマトやレタス、パプ  
リカなどの野菜を調味液  
ごとあえてサラダにした  
り、冷製パスタの具材に  
したりするのがお勧めと  
いう。オリーブオイルと  
の相性も良く、程良い酸  
味とバジルの風味でレン  
コタイのうま味を引き出  
している。

従来品や梅酢を使った  
笹漬けの姉妹品として開



リンゴ酢と白ワインで漬けた  
洋風の「小鯛の笹漬け」

発した。店主の木崎信一  
さんは「夏場にもぴった  
りの商品になった。家庭  
でも手軽に食べてもらい  
たい」と話している。

1パック50g入りで税  
込み470円。同市川崎  
2丁目にある市水産食品  
センター内の同店店舗な  
どで販売している。問い  
合わせは午前中に同店  
☎0770(52)29  
00。  
(前田卓)