

真だち

根室
より直送

真鱈(まだら)の白子です。臭みがなく、濃厚な味わい。口の中でトロトロに溶けていきます。

北海道では「たち・たつ」と呼ばれ、青森では「たつ」、岩手・宮城では「きく・きくわた」。秋田・山形・福井では「だだみ」、京都では「雲子(くもこ)」「とも呼ばれます。岩内・利尻島では、かまぼことして加工される、たつのかまぼこ(たつかま)があります。当店でも、岩内産たつかまを使った料理が、毎年二月に登場します。



たちポン
一〇八〇



たちの朴葉焼き
一〇八〇



たち天ぷら
一〇八〇

