

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

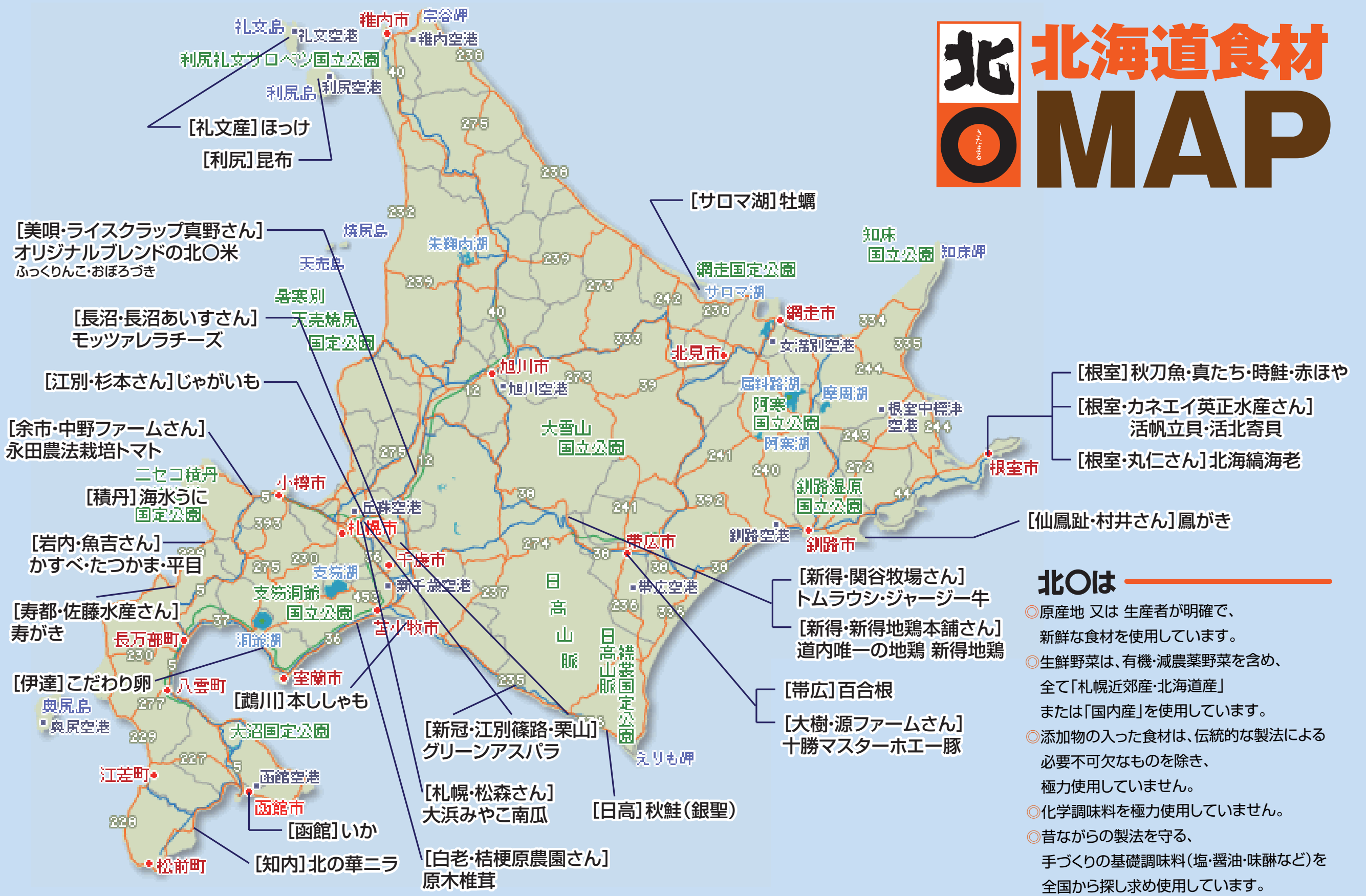


たちの朴葉焼き
二二八〇



たち天ぷら
二二八〇

北海道食材MAP



- ### 北〇は
- ◎原産地 又は 生産者が明確で、新鮮な食材を使用しています。
 - ◎生鮮野菜は、有機・減農薬野菜を含め、全て「札幌近郊産・北海道産」または「国内産」を使用しています。
 - ◎添加物の入った食材は、伝統的な製法による必要不可欠なものを除き、極力使用していません。
 - ◎化学調味料を極力使用していません。
 - ◎昔ながらの製法を守る、手づくりの基礎調味料(塩・醤油・味醂など)を全国から探し求め使用しています。