

店舗名：旦過市場「ぬかみそだきのふじた」

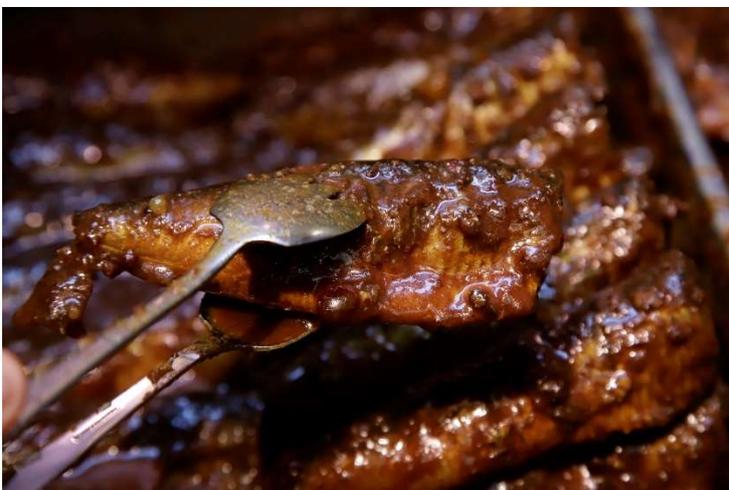
産品名：ぬか炊き

褐色に艶めくぬか炊きは、あとを引く旨さ

旦過市場と門司に店を構え、「ぬかみそだき」一筋に40年以上営業を続ける専門店。自慢の「ぬかみそだき」には、藤田浩三社長の奥様の実家で代々受け継がれてきた「ぬか床」を用いる。食欲をそそる褐色に煮込まれたふじたの「ぬかみそだき」は、こっくりとした甘味と旨味がたまらない。店頭ではそのままトレーに詰めてもらえるほか、真空パック入りも販売。「小倉駅お土産市場」などで販売している「ちょびぬか」や、魚を象った可愛いパッケージに包む贈答用の用意も可能だ。「ちょびぬか」は、イワシの「ぬかみそだき」を食べやすくフレック状にした一品。ご飯にのせたり、そのまま食べたり、お茶漬けや料理の隠し味に使ったりと様々な楽しみ方ができる。



↑脂ののった新鮮なサバやイワシを使用



↑ふっくらと大ぶりで旨味たっぷりのイワシのぬかみそだき



↑市場内のメイン通り「丸和 小倉店」がある入口に近い場所にあるぬかみそだきのふじた」

DATA

ぬかみそだきのふじた

住所：北九州市小倉北区魚町 4-1-9

電話：093-551-1263

時間：10：00～18：00 頃、日祝日～17：30 頃

休み：木曜

交通：北九州モノレール「旦過駅」すぐ

(取材日：2017年12月25日)