

店舗名：旦過市場「ぬかだき たちばな」

産品名：ぬか炊き

「ぬかだき たちばな」

旦過市場で仕入れる新鮮なイワシやサバを贅沢に！

1987（昭和 62）年創業の「ぬかだき たちばな」。自慢のぬか炊きには、毎日市場から仕入れる刺身でも食べられる新鮮なサバやイワシを使用する。醤油、みりん、酒などと共に約4～5時間じっくりと炊き上げた魚のぬか炊きは、骨までホロリと柔らかく美味しい。味の決め手は、もちろん大切に守り続けている山椒・唐辛子・昆布を加えた「ぬか床（ぬか味噌）」。現在主流の甘めのぬか炊きだけでなく、唐辛子を多めに加えた昔ながらの味に近い「辛口」もある。



↑北海道から沖縄まで、全国にファンをもつ「ぬかだき たちばな」。



↑唐辛子を多めに加えた「辛口」のぬか炊きは、酒のお供にも最適



↑地元客から観光客まで、次々に客が訪れにぎわう

DATA

ぬかだき たちばな

住所：北九州市小倉北区魚町 4-1-15

電話：093-521-2176

時間：10：00～18：00 頃

休み：不定休

交通：北九州モノレール「旦過駅」すぐ

(取材日：2017年12月25日)