

店舗名：旦過市場「活魚の吉勝」

産品名：ぬか炊き

「活魚の吉勝」

100年以上続く老舗活魚店が作る、秘伝の味

旦過市場で創業し、約100年続く老舗活魚店。地元で水揚げされた新鮮な鮮魚の品揃えに加え、約100年前から守られてきたぬか床を使う「ぬか炊き」も人気だ。「吉勝」がイワシのぬか炊きを作りはじめたのは、明治の終わり頃。初代社長・吉田勝三郎氏が、イワシを仕入れて失敗したことがきっかけだったそう。

「大量に届いたイワシをどうしたものか」と考えていた際、吉田氏の奥さんが「ぬか炊きにしよう」といったのがはじまりだったとか。鮮魚店が営むだけあり、サバやイワシの質は折り紙付き。ぬか味噌の風味と相まった美味しさを楽しみたい。



↑旦過市場きっての老舗活魚店。ぬか炊きをはじめとした加工品も販売



↑ぬか炊きは冷蔵庫で約2週間、冷凍庫で約2ヶ月保存できる最高の保存食



↑サバやイワシに加え、コンニャクや玉子、ちりめんのぬか炊きも好評

DATA

活魚の吉勝

住所：北九州市小倉北区魚町 4-2-17

電話：093-521-0312

時間：10：00～16：00 頃（売り切れ次第終了）

休み：日祝日

交通：北九州モノレール「旦過駅」すぐ

（取材日：2017年12月25日）