

新潟県中越沖地震を期に誕生した “ 柏崎鯛茶漬 ”

「柏崎鯛茶漬」は、今や柏崎を代表する名物グルメです。
柏崎は、約42kmの海岸線をもつ海のまちです。複雑に入り組んだ岩場のリアス式海岸は良好な漁場として知られており、特に笠島沖には鯛の産卵場があると言われていいます。そのおかげで柏崎は県内有数の鯛の水揚げ量を誇り、昔から鯛料理を名物としているお店が多かったのです。そんな鯛料理を名物にしようと立ち上がったのが「鯛プロジェクト」です。

柏崎地域は、平成19年7月に発生した中越沖地震で大きなダメージを受けました。それは観光にも大きく影響し、激減した観光客を呼び戻すことが急務の課題となりました。そんな中で、柏崎地域の復興に向けた取り組みのひとつとして発案されたのが「柏崎鯛茶漬」です。鯛プロジェクトを中心に、普及やPRに取り組みしました。毎年1月に東京ドームで開催される「全国ご当地どんぶり選手権」には、2010年の第1回から出場し、4度目の出場となった2013年には、念願のグランプリを受賞しました。他にも各種イベントに出展し、数々の賞に輝いたことやPR活動によって、現在では「柏崎鯛茶漬」を目的に訪れる観光客も増えています。

現在、柏崎地域で「柏崎鯛茶漬」を提供している宿泊施設や飲食店は約30店舗。鯛の調理方法やトッピング、だしも各提供店ごとに異なり、提供店の数だけこだわりの一杯が味わえます。
ぜひ、お店を巡ってお気に入りの一杯を探してみたいでしょうか。



第4回
全国ご当地どんぶり選手権
グランプリ受賞

鯛料理が柏崎の名物になった理由

柏崎はフルマソンのコースに匹敵する、約42kmの海岸線をもつ海の町です。複雑に入り組んだ岩場のリアス式海岸は良好な漁場として知られており、特に笠島沖には鯛の産卵場があると言われています。そのおかげで柏崎は県内有数の鯛の水揚げ量を誇り、昔から鯛料理を名物としていたお店が多かったのです。そんな鯛料理を柏崎の名物にしようと数年前に組織されたの



が、柏崎地域観光復興推進協議会(当時)の「鯛プロジェクト」です。『鯛めし』と『鯛茶漬』に絞って研究が重ねられ、提供店を増やす努力が続けられてきました。今やすっかり柏崎の名物になった『柏崎鯛茶漬』は、市内のホテル・旅館・民宿といった宿泊施設を中心に、和食店や居酒屋などの飲食店でも広く提供されており、レギュラーメニューとして提供しているお店は30店舗以上に拡大。『全国ご当地どんぶり選手権』グランプリを獲得した波及効果は大きく、『柏崎鯛茶漬』を目的に訪れる県外・市外からの観光客が確実に増えています。

- 🏆 「ふるさと祭り 東京2013 第4回 全国ご当地どんぶり選手権」でグランプリ受賞
- 🏆 「国際ご当地グルメグランプリ」でグランプリ受賞
- 🏆 「全国お茶漬選手権」(島根県益田市)でグランプリ受賞

この他にも全国各地のイベントへ出展しています!

市内・県内外のイベント出展、小中学生の総合学習授業への出張などを通して
今後も活動が続けていきます!

市内小学校での総合学習授業



柏崎の鯛を更にPRするべく
新グルメの開発!



◀ 気になる「柏崎鯛茶漬」の提供店は次のページをCHECK!

四季彩厨房 山咲

MAP 24 N-9



柏崎市東本町1-3-24
モーリエ1
TEL.0257-32-3450
価格 3,000円～(料理7品)
提供時間帯
17:00～22:00(L.O.21:00)
定休日 不定休

※土鍋鯛飯・京風出汁でご提供。
天然鯛入荷なき場合は対応不可。

☎要予約

ザ・ホテルシーポート 海洋

MAP 25 K-7



柏崎市青海川1133-1
ザ・ホテルシーポート2F
TEL.0257-23-6294
価格 1,350円
(焼魚・茶碗蒸し・漬物付)
提供時間帯
11:00～14:30(ランチタイム)
17:00～20:00(ディナータイム)
HP www.hotelseaport.jp/

メトロポリタン松島

MAP 25 L-8



柏崎市鯨波乙1828
1F和風レストラン漁り火
TEL.0257-24-5505
価格 870円
(鯛味噌・漬物付)
提供時間帯 11:00～18:30
HP www.metro.net

米山S.A (上り線) レストラン

MAP 25 K-8



柏崎市鯨波甲177
TEL.0257-22-7070
価格 850円
(小鉢・漬物・デザート付)
提供時間帯 11:00～20:00
定休日 年中無休

レストラン 日本海

MAP 24 N-11



柏崎市駅前1-2-10
ホテルサンシャイン1F
TEL.0257-23-1211
価格 1,500円(税別)
真鯛せいろ御膳(碗にとりわ
けて鯛茶漬けとしてもお楽し
みいただけます。)
提供時間帯 11:00～14:00
17:30～21:00
定休日 不定休
☎要予約(団体の場合)

割烹 おくい

MAP 24 O-10



柏崎市錦町5-37
(駅より徒歩10分)
TEL.0257-24-6486
鯛めし茶漬
価格 1,500円(税別)
(小鉢2品・漬物・デザート・
ハーブティー付)
提供時間帯 11:30～13:30
17:00～21:00(宴会の締め)
定休日 不定休
☎要予約

シーユース雷音

MAP 24 M-9



柏崎市西港町12-11
TEL.0257-22-5740
価格 宴会の締めとして提供
提供時間帯 予約による
HP www.seayouthlion.jp

☎要予約

米山S.A (下り線) レストラン

MAP 25 J-9



柏崎市大字笠島235
TEL.0257-26-2000
価格 880円
(漬け物付き)
提供時間帯 10:00～22:00
HP www.nfcnet.co.jp/

全国で当地どんぶり選手権 “柏崎鯛茶漬け” 食べ比べガイド

グランプリ1回・準グランプリ2回受賞



『柏崎鯛茶漬け』は、各店が独自でアレンジ!
各店自慢の味をぜひお召し上がりください。

全国で当地どんぶり選手権の
グランプリレシビが食べられる店
このマークのお店では、各店オリジナルの“鯛茶漬け”と、
グランプリのレシビ両方をご提供しています。



旅館 浪花屋夕風亭

MAP 25 L-7



柏崎市鯨波3-11-6
TEL.0257-23-3030
価格 3,240円
(鯛の山かけ・小鉢・親子漬・
デザート付)
提供時間帯 11:30～13:30
浪花屋 夕風亭 検索
※天然真鯛入荷なき場合は対応不可。
グランプリ仕様は鯛釜飯にて提供
2,700円。
☎要予約

割烹 いなほ

MAP 24 O-8



柏崎市新花町5-29
TEL.0257-24-2043
価格 1,296円(税込)
(漬物・デザート付)
提供時間帯 17:00～22:00
※昼は要予約。
定休日 不定休

海鮮ろばた 船栄 柏崎店

MAP 24 N-9



柏崎市東本町1-16-35
TEL.0257-22-0288
価格 1,058円
(漬物付、数量限定)
提供時間帯 17:00～深夜00:00
HP www.funaei.co.jp

海鮮自慢の店 福浦

MAP 25 K-7



柏崎市青海川1133-1
レストランキウエスト2F
TEL.0257-23-6293
価格 850円
(珍味三種付、数量限定)
提供時間帯 11:00～16:00
定休日 1月1日のみ
HP www.nfcnet.co.jp/

ソルト・スパ 潮風

MAP 24 O-7



柏崎市北園町21-17
TEL.0257-21-6661
潮風オリジナル鯛茶漬け
価格 850円
グランプリ仕様鯛茶漬け
価格1,180円
鯛の山かけ
価格 700円
提供時間帯 11:00～20:30
HP salt-spa.webnode.jp/

奥の湯 湯元館

MAP 22 H-4



柏崎市大字大広田770
TEL.0257-25-3500
価格 1,300円
(茶碗蒸し・小鉢・漬物付)
提供時間帯 10:00～14:00
HP www.okunoyu-yumotokan.com

☎要予約

※価格の消費税別・込は店舗により異なります。各提供店舗にご確認ください。

※価格の消費税別・込は店舗により異なります。各提供店舗にご確認ください。

柏崎カントリークラブ

MAP P.5 I-11



柏崎市大字宮川1345
TEL.0257-35-2221

価格 1,782円
(鯛の刺身・鯛の揚げ出し・漬物・フルーツ付)
提供時間帯 10:00~15:00
HP www.kashiwazaki-cc.co.jp
※ゴルフ混雑時はお断りする場合あり。

☎要予約

クラウドナイン番神

MAP P.5 L-7



柏崎市番神2-10-33
TEL.0257-23-2826

ご宿泊のお客様に限り、別料金にてご注文を承ります。

☎要予約

ホテル ニューグリーン柏崎

MAP P.4 N-11



柏崎市駅前1-3-8
TEL.0257-24-1111

価格 1,000円
(小鉢・漬物付、数量限定)
提供時間帯 11:00~21:00
HP www.newgreen.co.jp/kasiwazaki
※団体の場合は要予約。

柏崎港観光交流センター 夕海

MAP P.3 C-3



柏崎市番神1-7-67
TEL.0257-32-2605

価格 800円
(漬物・フルーツ付)
提供時間帯
7・8月(毎日) 10:00~17:30
9月(土、日、祝)
10:00~16:00
定休日 7月中旬より営業
8月定休日なし

のぼり旗を
新調!

市内では、
こののぼり旗の
ある店舗で
『柏崎鯛茶漬け』が
食べられます。

御宿・食事喫茶 まるこ

MAP P.5 I-10



三島郡出雲崎町石井町59
TEL.0258-78-2263

価格 650円(御新香付)
提供時間帯 11:30~14:00
18:30~20:00

☎要予約

食事・飲み処 肴や

MAP P.4 M-10



柏崎市西本町1-10-6
TEL.0257-22-8857

価格 500円
(刺盛・みそ汁・お新香付
1,200円)
提供時間帯 11:45~13:30
17:30~21:30
※土曜日のみランチ定休。
定休日 日曜

和ダイニング ろくべえ

MAP P.4 O-9



柏崎市東本町2-7-48
TEL.0257-28-6200

価格 900円
提供時間帯
ランチ 11:30~14:00
(ラストオーダー 13:20)
夜 17:00~20:30
定休日 月曜

和ダイニング 四季彩

MAP P.5 J-12

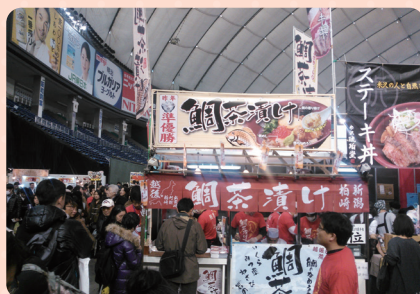


刈羽郡刈羽村下高町1663
TEL.0257-31-8800

価格 780円(小鉢・漬物付)
提供時間帯
【昼】11:00~14:00
【夜】17:00~21:00
(ラストオーダー 20:30)
定休日 月曜
(祝祭日の場合は翌日)
HP www.wa-shikisai.com

「柏崎鯛茶漬け」は、市外・県外の様々なイベントに出展し、
柏崎のPRを行っています!
柏崎を代表する名物グルメ、極上の味をお楽しみください。

イベント出展



東京都「2013年 全国ご当地どんぶり選手権」



鹿児島県「全国井サミットinかのや」

日本料理 小町 三井田

MAP P.4 M-10



柏崎市西本町2-11-7
TEL.0257-22-2949

価格 1,800円
(小鉢・刺身他付)
提供時間帯 11:30~13:30
17:00~21:00
定休日 不定休
※2時間前までにご連絡ください。

☎要予約



※価格の消費税別・込は店舗により異なります。各提供店舗にて確認ください。