

郷土料理の紹介



こづゆ

貝柱の出汁に里芋、きくらげ、豆麩などに青味を加え醤油で煮つけました。

会津では冠婚葬祭やお正月に必ず出します。



ニシンの山椒漬

脂ののった身欠きニシンと山椒の葉を合わせ酢で交互に漬け込んだものです。



ニシンの昆布巻

身欠きニシンを昆布で巻いて、長時間とろ火で煮込みました。



棒たら煮

干して棒のように固くなったマダラを水につけ、とろ火で長時間煮つけました。ホクホクとしたふくよかな舌ざわりです。

江戸時代から明治時代にかけて、北海道と大阪を結ぶ北前船が日本海を往来。北海道で作られた干物は北前船によって新潟へ、その後阿賀川を上り会津へ運ばれました。内陸の会津地方では身欠きニシン等の干物が冬の貴重なタンパク源になりました。

波川問屋は明治15年から昭和初期にかけ、海産物問屋として会津地方の食を支えてきました。

当店では姉様たちが代々作り伝えてきた「郷土の味」を「問屋時代」の趣をそのままにお出ししています。

