



青と白の

唐津ん魚めし

青魚×白身魚×味変、
多様な味わいを堪能できる贅沢メニュー。

「青と白の唐津ん魚めし (からつんさかなめし)」は、豊富な漁獲量を誇るアジなどの青魚と、呼子のイカで有名なイカや、佐賀県が消費量No.1※を誇る鯛などの白身魚、どちらも高鮮度・高品質な「唐津ん魚」を味わい尽くせるグルメ。さらに店舗毎に複数の味が用意されており、味変によって多彩な味わいを楽しめる。魚の種類は季節によって変わることもあり、旬の魚を味わえるのも魅力。

※出典：総務省統計局 家計調査(二人以上の世帯) 品目別都道府県庁所在市及び政令指定都市ランキング(2021年(令和3年)～2023年(令和5年)平均)



マアジ



マダイ



ブリ



ケンサキイカ



通年
提供

RULE

食材

唐津ん魚の青魚/白身魚を使用
(生で提供可能なもののみ・季節によって使用魚種を変えてもOK)
◎青 マアジ、ブリ、ヒラマサ、カンパチ、サワラなど
◎白 マダイ、イサキ、ケンサキイカ、タチウオ、キジハタなど

提供

味変できるよう複数の味を用意

店舗

「唐津ん魚こだわりの店」認定店



11~1月
提供



あら (クエ)

幻の

唐津んあら鍋

幻の高級魚あらの極上の旨みを
多様な鍋で最後まで味わう。

RULE

食材 魚介の具は唐津ん魚のあら(クエ)のみ

提供 あらの出汁を味わい尽くす鍋のメを用意
提供は冬季11月から1月末まで

店舗 「唐津ん魚こだわりの店」認定店

高級魚・クエを地元では「あら」と呼ぶ。幻の高級魚・あらは1m以上に成長する大型魚で、身はもちろん骨や皮からも煮込むほどに旨みが染み出す。唐津くんちの名物おもてなし料理としても有名なあらを鍋スタイルで、唐津ん魚こだわりの店でも特別に提供。店舗によって和風はもちろん、旨辛鍋やすき鍋、イタリアン鍋など、様々な味わいで楽しめる。幻と称されるほど珍しい魚であるため、ぜひ早めの予約を。

グルメ内容

■ 青と白の唐津ん魚めし (略称：唐津ん魚めし)

【食 材】

佐賀県玄海地区産（唐津ん魚）の白身魚/青魚

- * 白身 マダイ、イサキ、ケンサキイカ、タチウオ、キジハタなど
- * 青魚 マアジ、ブリ、ヒラマサ、カンパチ、サワラなど
対象魚種は別紙「青と白」の魚種一覧のとおり。他の魚種の使用は不可
- * お米・ご飯を使用。ご飯別盛は可とするが、ご飯の使用なしは不可

【提供方法】：白と青の食材を両方使用した2色めし

- * 白と青を別盛りでセット提供も可とする
- * 白めし、青めしをそれぞれ単品で提供することも可
(店舗内で2種提供が必須 どちらか一方のみの提供は不可)
- * ベースは海鮮丼のイメージだが、リゾット・手鞠寿司等、
業態に合わせたご飯の調理のアレンジは可
- * 生食以外にも、揚げ、焼き、炙りなど可
(ただし生で提供可能な食材の使用を必須とする)

【その他】

- * 通年提供
- * 味変 (途中で食べ方を変える、青と白で調味料や調理法を分ける等)
の要素を加える
- * 唐津ん魚こだわりの店認定店であること

■ 幻の唐津んあら鍋 (略称：唐津んあら鍋)

【食 材】

魚介類は佐賀県玄海地区産（唐津ん魚）のアラ（クエ）のみを使用

- * 他の魚介を具とするのは不可
(出汁として他の魚介を利用するのは可)

【提供方法】：鍋のしめを原則提供

- * お客様の選択により提供しないことは可

【その他】

- * 提供期間は11月～1月
- * 鍋のサイズに規定はなし
- * 唐津ん魚こだわりの店認定店であること