

報道機関 各位

2024年10月18日  
紀州有田商工会議所



## 11月11日の『たっちょの日』に向けて！ 太刀魚を使った新メニュー「たちうおポキ丼」販売開始

有田市宮崎町のテラスカフェ「ライスフィールド」では、有田市が11月11日を「たっちょの日」に制定していることから、太刀魚を食べてもらう機会づくりを目的に、太刀魚を使用した新メニュー「たちうおポキ丼」の販売を10月17日より開始している。



### ■ライスフィールドご紹介

ライスフィールドでは新鮮な太刀魚、しらす等を使用した郷土料理や、ハンバーガー、ハワイ・タイなどの多国籍な100種類以上のお料理を提供しています。店内はエリア毎に雰囲気の違いをお席をご用意し、海外を感じられる空間を演出しています。

平成26年にオープンし、今年の8月で開業10年を迎えました。

### ■たっちょの日

有田市では、平成29年4月に市の魚を「たちうお」と定め、毎年11月11日を「たっちょの日」として制定しています。

たっちょの日に合わせて地域の給食に太刀魚を使った料理の提供が行われたり、太刀魚にちなんだイベントが開催されています。



←たちうおからあげ丼

たちうおフライカレー→

### ■たちうおを使ったメニュー

ライスフィールドでは従来より、太刀魚を使ったメニューを提供しています。

その中でも「たちうおフライカレー」や「たちうおからあげ丼」は見た目のインパクトもあり、お店の人気トップメニューとなっています。

### ■たちうおポキ丼

今般、11月11日のたっちょの日に向けて、新たに開発したのが「たちうおポキ丼」です。お店のハワイアン風の雰囲気に合わせたポキ丼となっており、有田市ならではの丼となっています。

たちうおは歯ごたえがあり、アボカドとの食感の違いが楽しめます。特製のタレも合わせさせて頂くと、ご飯との相性もバッチリ！温泉卵を割ってあげると、まろやかさとコクが加わります。

「たちうおポキ丼」は10月17日より販売開始しています。



### 【本件に関する問い合わせ】

ライスフィールド 担当:尾藤  
和歌山県有田市宮崎町272-1

☎0737-20-9004

HP: <https://cafe-ricefield.com/>



### 【発行元】

紀州有田商工会議所(担当:児嶋)

住所:和歌山県有田市箕島33-1

TEL:0737-83-4777

Mail:kacci@gold.ocn.ne.jp