



## News Release

報道関係者各位

NPO 法人ちょうしがよくなるくらぶ

さば好き大注目！水揚げ量 No.1 の銚子に「さば<sup>どころ</sup>処：ちょくら」リニューアル OPEN！  
～看板商品“ちょうし鯖ラーメン”をはじめ、さば関連商品がズラリ！～



### 銚子セレクト市場内店舗「ちょくら」がさば商品を大幅に強化！

7月28日、『ちょうしがよくなるまち銚子』の実現による銚子の活性化」を掲げ、健康をテーマにした旅行商品やふるさと納税の返礼品の開発等を行ってきた「NPO 法人ちょうしがよくなるくらぶ」は、銚子セレクト市場で運営する「ちょくら」においてさば商品を大幅に強化し、「さば処（どころ）：ちょくら」としてリニューアルオープンいたします。

健康食材として注目され、昨今ブームと言える人気を博すさばですが、同魚の水揚げ量 No.1 の銚子港を持つ銚子の街にとって代表的な地域資源でもあります。そんなさばの持つ力を地域に活かしたいという思いがサバ商品をメインにする理由です。

### 自信作の看板商品「ちょうし鯖ラーメン」！

「さば処（どころ）：ちょくら」の看板商品として自信を持っておすすめするメニューが、銚子で水揚げされたさばにこだわった「ちょうし鯖ラーメン」です。スープにはさば出汁をふんだんに使い、さらには肉の代わりに食べ応え十分なオリジナルのさばチャーシューをトッピング。魚介系ならではの独特のやさしい味わいに仕上がっています。

店内メニューとしては、さばの味噌煮を使った「さば味噌ラーメン」やさばチャーシューと特製のタレで仕上げた「さばチャーシュー丼」も提供いたします。

その他、オリジナルの「さば缶詰」や銚子で水揚げされた無添加の「さばの干物」、そして「焼き鯖」「しめ鯖」など、各種さば寿司もお土産として取り揃えています。

なお、今回の商品開発にあたっては、さばの専門商社で都内にさば専門居酒屋 SABAR を展開する「(株)鯖や」に監修いただいております。

営業時間：11時～16時（水曜定休）

【お問い合わせ先】

名称：NPO 法人ちょうしがよくなるくらぶ

住所：千葉県銚子市双葉町 3-6 銚子セレクト市場 D 棟

担当者：大田修作 TEL：080-3721-1123 E-mail：o3ches@if-n.ne.jp