

紅時



蒙古天日湖塩
&
豪州天日海塩
使用

北洋カムチャッカ千島沖で漁獲された脂の乗った若紅鮭と時鮭を、海陸の特性を活かしたモンゴル岩塩(天日湖塩)と豪州天日塩(海水塩)を使い、40年鮭一筋に生きた札幌中央卸売市場随一の目利き加藤信也が、秘伝の縦塩製法により3%の甘塩で仕込んだ、正に手塩にかけた逸品です。すぐ使える切り身パックですので、ご贈答に最適です。



まほろば手塩・北洋紅鮭、時鮭 (1尾セット)

●紅鮭切り身(真空×1…鮭半身分) ●時鮭切り身(真空×1…鮭半身分)

※まほろばオリジナル特別パッケージ入り

6,900円(税込)

まほろば手塩・紅鮭(半身)

●紅鮭切り身(真空×1…鮭半身分) 3,700円(税込)

※半身は発泡ケース入りとなります。

まほろば手塩・時鮭(半身)

●時鮭切り身(真空×1…鮭半身分) 3,200円(税込)



ご存知ですか?



● られている。流通するほど無いのだ。これは、知る人ぞ、知るのみ。魚屋さんとして、仕入れる人は少ない。見た目が、不揃いだからだ。何かと似てる。

● まほろば自然農園の野菜は不揃いだらけだ。

● だけど、だけど、味は天下一品、うま・い!! テストローも恐ろしく、うまいのだ!!

● これを食わずして、正月は明けない! 運も開けない。

● 幸運が数々、数々、数々、数の子の数のように、訪れますよ。

● さあ、一度は召し上がれ!!

● 100g 450円 (500g入り) 2,680円 まほろば主人

● 塩水槽に放る。ノンフローズン(無冷凍)の生のまま。くねくね曲がって、はねて、生きているのだ。

● しかも、海域はカナダ沖で最高品質。次にアラスカ・プリストル、大西洋の大ぶり、と続いて味が落ち、鮮度も落ちる。

● 一般数の子の薬漬は知っておられるだろうか。本来は山吹色。しかし、漂白剤・重合リン酸塩を入れて、血抜きの手間を省く。だから、色が褪せて白っぽい。手仕事では七回かかる。

● きれいに整形された数の子の秘密は、練を10(バラ)凍結して積んだものを、解凍して取り出すからまっすぐだ。何回も手間をかけた数の子は、もう本来の数の子ではなくなっている。

● 本当の数の子は、テストローにある。原卵の中の原卵だ。

● 当然、量は限



● テストロー? おそらく初めて耳にする方が多いのではなかろうか。

● テストロー訳して、試験卵。実は、試験操業船で獲った練(にしん)の卵。「数の子」と言う方が、分りが良い。正月食材の王でもある。でも、何が違うのか。

● それは、味が違う。値が違う。漁が違う。加工が違う。

● これほど、「コリッツ!!」とするものはない。これほど、安くつくものもない。これほど、新鮮なものはない。これほど、安全のものもない。

● つまる処、数の子の最高峰なのだ!!!!!!

● どうしてか。

● 練船団に先駆けて国の試験操業船が魚卵の成熟度を調べる。完全と判断するや、船団に一斉操業の指令を出す。腹を割いて、卵を見て、それを船底の

へうげいクラ

「へうげいクラ完成」

イクラ出汁類末記その2より

● 今年は、花カツヲ節の削り器を揃えたので、削りたての花カツヲで仕込む。その香りの良きこと、えも言われない。しかも、へうげ醤油は搾りたてで、これも蒸り立つ。0.1テストで次々と原材料を設定して、手早く仕込む。次第に、波に乗り、いい調子で出来上がって行く。夜の8時には完成した。これを朝一番に届け、ようやく一段落、やっと胸を撫で下ろした所、味わいことのほか深い。

まほろば主人

まほろばオリジナル出しのへうげイクラ生醤油漬け

● 化粧箱入り 250g ¥3,500

250g×2パック ¥7,000

● 100g パック入り ¥1,480

使用原材料(すべて)

● 魚卵(北海道沖)、醤油(へうげ生醤油)、清酒(五人娘)、根昆布、本枯かつを、宗田かつを、椎茸、食塩(七五三塩)、有機本みりん(三河)、砂糖(一二三糖)、有機レモン果汁、有機ゆず果汁、エリクサー水使用

