

年末鮮魚 **オススメ商品** 特集



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鯨(にしん)の卵。「数の子」と言う方が、分かりが良い。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。

鯨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。
完熟と判断するや、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、活きているのだ。

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。

一般数の子の薬漬け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、鯨をIQ(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た。

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 **490円**



雄武町の津嶋さんの手作りで「母さんの味」の再現。新鮮な前浜の銀毛鮭、野菜は無農薬物を使用。お値段も例年物より割安です。

●無添加「鮭いずし」(冷凍)
1P...500g ¥2,480

●アラスカ産「タラバシュリンク」
1P...1.4kg
¥11,500

タラバといえば、ロシア産より高い評価を得ているアラスカ産。

北海道産の新鮮な魚卵を使い、へうげ醬、五人娘や七五三塩等こだわりの調味料を使い、エリクサー水で仕込みました。

●まほろば「無添加いくら」(冷凍)
100g...¥1,100

世界的なマグロ漁規制により、輸入量が激減。一方、養殖マグロが激増。今回の本マグロは唯一の市場在庫で、しかも比較的安価。今では、同じ本マグロの赤身は中トロより高価で、味が薄い。今季は中トロ一本に絞った。

最高級の蟹は、何と言ってもオホーツク物。沙流、枝幸産が入荷。前浜で茹でて急速冷凍。分けでも、最も重い特大800g。¥5,000前後は安価である。

●冷凍 天然本鮭中トロ
100g... ¥750

●オホーツク沙流産 冷凍「毛ガニ」特大
¥4,980~¥5,500

●冷凍「天然ボタン蝦」
500g... ¥3,890

●冷凍「天然甘エビ」
500g... ¥1,780

日本海沖で漁獲した海老を船上で即凍結させた、極めて鮮度の良い甘海老とボタン海老です。この甘み旨みは、解凍しても生と変わらない美味しさです。