

まほろば歳末 海産情報



羅臼産「時知らず鮭」生ハラス。
これは時鮭といっても、まるで別物です。

「時鮭」は秋鮭と同じシロザケの仲間。季節外れに獲れるので、「時知らず」とも言われています。特徴は、ひときわ多い脂の乗り。産卵期でないため筋子や白子がなく、身に栄養が行きわたるため、大変脂がのっています。

一般的な時鮭の多くは、北洋船団により遠くロシア 200 海里内で漁獲され、そのまま船内で塩蔵処理する「沖トキ」と、帰船してから陸上で塩蔵する「丘トキ」がほとんどです。

今回ご紹介する「羅臼時鮭ハラス」は、回遊中に羅臼前浜の定置網で獲れた希少品で、1日わずかしか水揚げされません。

しかも、最も脂の乗った5kg目周りのハラスの部分です。

お好みで一塩して焼いて召し上がると、幻の鮭「ケイジ」に勝るとも劣らない味わいと言われています。ぜひお試しください。



※写真はイメージです

ご贈答用セット



- 1 セット ￥3,480 (「七五三塩」付き)
- 時鮭ハラス単品 ￥2,480 / 1 kg

お箸が止まらない！鮮度抜群のするめいかと肝によるうま味のハーモニー。

七五三塩辛

手作り
塩辛セット

数量限定

鮮度抜群！本当の美味しさを届けるために！

鮮度抜群の刺身いかと、握って弾力のある鮎色の肝のみを厳選。水揚げしたばかりの、いか本来の旨さが活きる本当の塩辛の味をご堪能いただくため、七大海・五大陸・三大山脈から選りすぐられた20種類以上の希少な塩をブレンドした『七五三塩』だけを、超低濃度（1.8%）で使いました。もちろん防腐剤・着色料・甘味料・人工調味料などの添加物は不使用です。北海道の自然食品店まほろばさんのプロデュースで実現しました。

冷凍便でお届けします



添加物
不使用

解凍して混ぜて、一晩寝かせて美味しさ絶品！

七五三塩辛 (なごみしおから)

■300g 1,280円 (本体価格1,186円+税)

いかの塩辛・手作りセット

原材料：するめいか（北日本近海）、塩辛の素（いかわた、食塩）

内容量：いか鮮身250g、塩辛の素50g

賞味期限：2017年5月31日

保存方法：要冷凍（-18℃以下）

※解凍して混ぜ合わせた後は冷蔵庫に保管し、お早めにお召し上がりください。

冷凍便にてお届けします。

一送付先につきまして冷凍便代210円を頂戴いたします。冷凍便にてお届けする商品のお買い物合計が3,000円未満の場合、送料500円+冷凍便代216円の計716円を頂戴いたします。〈すべて税込価格〉



外包装

つくり方

※「鮮身（するめいか肉）」と「塩辛の素」は、別々の袋に入っています。

①「鮮身（するめいか肉）」を袋のまま流水に当てて解凍します。

②①を保存容器やボールなどに入れて、「塩辛の素」を混ぜ合わせます。

③あとは冷蔵庫で一晩寝かせればできあがりです。冷蔵保存で、日ごとに熟成する味の変化もお楽しみいただけます。

この塩辛を使いました！

なごみえん

『七五三塩』300g…1,080円 (本体価格1,000円+税)

地球上の七大海、五大陸、三大山脈から集めた20種類以上の塩を、適切なバランスになるように厳選してブレンドした、世界のエネルギーを感じられる塩。

原産国：天日湖塩（武漢、モンゴル、豪州、イスラエル、米国、アフリカ）、岩塩（独逸、ペルー、ボリビア、チベット）、海塩（スリランカ、イタリア、日本、仏国、米国、英国、ナミビア、豪州）、海水（アラスカ）

©『七五三塩』の詳しいパンフレットもご用意しています。お気軽にお申しつけくださいませ。

自然食品の店「まほろば」宮下周平さんプロデュース



生命体の発するサインを瞬時にダイレクトに感じ取る「まほろばゼロワンテスト」を駆使し、世界の権威を驚愕させた浄・活水器『エリクサーⅡ』をはじめ『七五三塩』『アスタジー』など独自の商品開発で厚い信望が寄せられる、自然食品店まほろば代表取締役社長の宮下周平さん。『七五三塩辛』は、宮下さんが山形県庄内で「北海道産も敵わない」と圧倒された塩辛と出合ったことから開発がスタート。完成した『七五三塩辛』に、醸造学・発酵学・食文化論で著名な東京農業大学名誉教授、小泉武夫さんこいずみ たけおも「あの塩辛の味は忘れられません」と大絶賛されています。