

今
やました
Information
2017.04



2年ぶりの復活！

天然岩のり佃煮



昨年は不漁の為に製造販売ができず、沢山のお客様に残念な思いをさせてしまいました。今年は何んとか磯に自生してくれました！

岩のりは、漁師さん達が、寿都の北風吹きすさぶ厳寒期の寒さの中で、「かぎ」と呼ばれる専用の道具でのりを引っかけ、手摘みで収穫します。

手摘みされた「天然岩のり」は、我が社に運ばれ、職人さんの熟練の技により小さな釜で、丁寧に愛情込めて炊き上げます。ここに添加物は一切使用しません。醤油・砂糖・水飴のみで佃煮にします。

本当に貴重な「天然岩のり」なので、数に限りがあります。ご興味がある方はお早めにごぞぞ！

ちよつとタメになる

くるみの



ナッツ類ではNo.1とも言われるくらい栄養価の高いスーパーフード。ビタミン・ミネラル・食物繊維が豊富で生活習慣病予防や美容効果、疲労回復にも良いんです！ 女性は美容効果って言葉に食い付いちやいますね。

くるみには悪玉コレステロール（LDLコレステロール）を減らすn3系脂肪酸のαーリノレン酸とn6系脂肪酸のリノール酸という必須脂肪酸を豊富に含んでいます。しかもn3系脂肪酸とn6系脂肪酸はその

比率が重要ですが、くるみは理想とされる1対4（n3系脂肪酸・n6系脂肪酸）という配分になっています。そのため血栓ができにくく、血液がサラサラの状態になりやすくなります。αーリノレン酸はLDLコレステロールや中性脂肪を減らす効果が期待できます。

また良質の植物性たんぱく質と食物繊維が多く含まれているため肥満予防・改善に効果的と考えられています。くるみは高カロリー食品ですが、糖質が低いため実は太りにくい食材と言われています。ただし食べ過ぎたり、糖質の多い食品と一緒に食べると逆に肥満の原因になりますのでご注意ください。

生姜くるみ

女性陣
オススメ



季節の変わり目、体調を崩されてしまう方も多いですよね。そんな時、当社の女性陣おすすめなのが「生姜くるみ」です。意外な組み合わせと思われるかもしれませんが、これが実に合うんです。生姜とくるみは別々に炊いてから手作業で優しく混ぜ合わせています。生姜のシャキシャキした食感とくるみの香ばしい風味も絶妙です。

生たきえび佃煮

前浜で水揚げされた「南蛮海老」の生たき佃煮です。
海老の風味を大切に仕上げた逸品です。

甘辛く味付けされた海老は、とてもご飯がすすむお品。
殻ごとパリパリと食べるので、カルシウムも豊富。

頭から尻尾まで、まるごと海老を味わっていただける
オススメのお品です。

200g箱



100g化粧袋



紅鮭と北海道産昆布を

ミルフィーユ状に重ねて巻いた、

見た目も綺麗なひと味違った昆布巻
です。秘伝の調味液で骨までじっくり
やわらかく炊き上げています。

お皿に乗せて出すだけで、食卓がとても
華やぎます。



紅鮭昆布重ね巻



寿都の事

もうすぐ小女子漁の季節！

この時期の寿都は、漁船の集魚灯が寿都湾を明るく照らし、夜の海は賑やかに。寿都では、昭和の初期からこれを佃煮に加工して販売しています。平成の今では「生たきしらす佃煮」は、寿都の名産品となり、広く知られました。

工場の炊き場では、朝早くから、幾つも並んだ釜の火が赤々と燃え、工場内は蒸気と、働く人達の熱気がムンムン。無口に釜の様子を伺い、釜を見る職人さん。動きは一瞬。次の瞬間には、ザルの上に山盛りの佃煮が。朝日を浴びてザルの上の佃煮は金色に輝いて見えます。

水揚げされたばかりの新鮮な小女子を生から炊く、「生たき製法」は、熟練の職人さんの手により、硬くソフトに炊かれます。矛盾している言葉の同居と思うでしょうが、一口食べると納得。この食感、未体験の方は是非お試しを！



岩内の事

小女子漁が始まると、岩内工場の午前中は少し寂しくなります。工場の女性陣は朝早くから寿都に向かい、作業に参加するんです。「眠い」と目を擦りながらも、作業開始となると、全員シャツキリ。毎年恒例の光景ですが、美味しいものを作る為に、頑張っている姿は尊いです。



Twitter



<https://twitter.com/suttuyamashita>

毎日更新！（土日祝日除）今日あった事、季節のお薦め旬の商品や新商品をいち早く。
また各店舗のイベントなど呟いております。