

下



やました

Information

2017.07

No.03

またきほたて貝柱

生でも美味しいのホタテ！
ぷりっぷりの旨味を
伝統のまたき製法で旨味を
ギョギョッと閉じ込めました。



原料である生のホタテが工場に届くと、女工さん達が総動員で手早く作業を開始します。

生たきしらす佃煮の作業と同様、軽量する人、運ぶ人、入り乱れる中でそれぞれが作業動線を邪魔する事なく、釜まで運ばれます。



艶々プリプリ、鮮度抜群、生でも当然美味しいホタテの貝柱。

炊いて味を染み込ませますが、決して長くは炊きません。繊細な素材を、美味しく仕上げるには、炊く職人さん達の技量が頼りになります。

釜の様子を目で確かめ、煮立つ音を耳で聞き、体に染みついた感覚で判断して、火から下ろすタイミングを見極めます。



炊きあがったホタテの貝柱は、綺麗な黄金色。工場内は勿論、工場の外まで漂うホタテの美味しい匂いは、工場前の道路を走っていたトラックのドライバーさん達が思わず止まってしまいう程。皆さん口を揃え、「美味しそうな匂いに負けた」と、店舗に立ち寄ってくれます。「匂いだけで、ご飯が食べられそう」という声も、この時期によく頂きます。

さて、この『生たきほたて貝柱』もの凄く手間が掛る製品でもありません。天然のホタテを使用している証でもあるのですが、ホタテの繊維の間に入り込んだ異物(砂)を、手間暇かけて手作業で取り除いて行きます。勿論、ホタテ一粒ずつ。

砂の多さが天然の証?

何故、この入り込んだ砂が天然の証しかと言うと、天然のホタテは養殖のホタテとは違い、海中の砂地を自由に動き回ります。運動量が多い分、身が引き締まり、繊維が密集した良いホタテに成

長してくれず。しかし、砂地を自由に泳ぐ分、砂を噛む量も養殖とは比べものにならない位に多いんです。その入り込んだ細かな砂を、女工さん達が目を凝らし、丁寧に取り除きます。



その後、個別に真空包装され、最高に美味しい状態で皆様の元へと届けられます。

本当に手間の掛る製品なんです。その分、思い入れもひとしお。手間暇と愛情を込めた一品です。

生たきほたて貝柱

豪華な木箱入りもあります。
(12粒入・24粒入)



100g 8粒入



10粒入

寿都の事

岩内の事

今年も全社一丸となつて炊き上げた小女子の漁が終わり、初釜製品を袋や箱へ、パックへとせつせと仕上げ、皆様の食卓へとお届けした6月を駆け抜け、とうとう7月。例年より暑い日が続きますが、我が社の美味しいものを作り続ける情熱はまだまだ熱い！7月1日開催の大感謝セールではお客様に楽しんでもらおうと従業員一同も楽しんで、年に1度のお祭り騒ぎセールとなりました。我が社は社長をはじめ、美味しい物と祭りが大好き。素材の味を大切に年中旬を追い続けるうち、また季節は変わり秋、冬へ春へ。頑固なまでに美味しさを届けたい為、まだまだ旅は続くのでした。

ひと月抜かしてしまつた山下通信、6月は干し小女子を予定していたのですが、今年の不漁の影響で、極小の干小女子が品切れとなつてしまい、お蔵入り。とは言え、7月の初めに実店舗での感謝セールがあつたり、神社のお祭りがあつたりで、公私ともにバタバタする月。お祭りはローカル局の取材も来て、普段は閑散とした港町だけど、この日ばかりは人混みが凄かつたです。この祭りでは、海上祈願をする為に、御神輿を船に乗せて海に出るのですが、周りに泊まる漁船も、それぞれ大漁旗を掲げて、とても華やか！晴れた青空を背景に、幾重にも棚引く旗が印象的でした。

あっ
美味しい！
を食卓へ

北海道寿都町 山下水産

やました

〒048-0404
北海道寿都郡
寿都町字大磯町 75 番地
☎ 0120-117-136

インターネット店舗 HP
<http://www.yamashitasuisan.com/>

 <https://twitter.com/suttuyamashita>
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。