

▶ 12ページより続く

特集 生産者さん おじゃまして〜す

天然の紅鮭を、どこを食べても 同じ旨味と塩辛さに仕上げました

和食に欠かせない「塩紅鮭切身(甘口)」は天然の紅鮭を塩水で漬け込んだ定番品。毎日の朝食に焼いて食べたり、甘口なのでシチューや揚げ物など他の料理にも。丸長水産で作られている「塩紅鮭切身(甘口)」は「塩が均一にきいていておいしい」と人気の商品です。



丸長水産(株)
 品質管理室
 高松さん

“切身定塩加工”は、生協の組合員さんの「塩紅鮭は端っこがしょっぱい」の声から、20年以上前に開発。どこを食べても塩辛さが一定の塩紅鮭を作ろうと、当時は“半身で漬け込む”のが一般的だった塩紅鮭の製造方法から、“切身にしてから漬け込む”方法に変更してチャレンジ。切身にした後に漬け込んで凍結させるため、切身の断面はシャープではなくなりますが、見た目よりも味の良さを求める組合員さんたちのモニターを経て、2年がかりで開発された商品です。定塩だから、切身のどこを食べても同じ塩辛さ。実際の塩分表示は1.5%でも、味が薄い部分がないため物足りなさを感じませんので、いつも塩分3%を召し上がっている方もお試しください。



入荷した紅鮭は、臭いの元になるウロコとぬめりを水圧で洗い、背骨が半分つくようにセンターカット(半身にします)



半身にカット後、一切れの重さに合わせて専用の切身マシンで切身にします



切身を並べたコンテナを塩水のプールに入れ、定塩濃度に調整します



切身にして漬けるので身全体が一定の塩味に

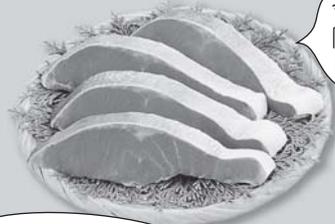


定塩加工された鮭を一切れずつ急速冷凍



丸長水産(株)
 加工製品事業部
 鈴木さん

鮭と塩だけが原料なので素材の良さが一番大事です。紅鮭の良さは何と言っても新鮮さ。漁獲後、時間を置かず素早く処理されて凍結された新鮮な鮭を仕入れています。また、組合員さんのモニターで一番良い評価だった「讃岐の塩」を使うことで「鮭本来の旨味」が引き出されるように仕上げました。



今回、ロシア産限定でお届けします

塩分 1.5%

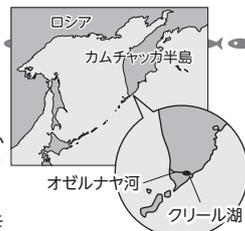
上手に焼く方法は袋を見てくださいね。バラ凍結で一切れずつ使えます



アメリカ・ロシア・カナダ産
塩紅鮭切身(甘口) 冷凍

8月3回 240g(4切) 358円

今回お届けのロシア産紅鮭って?



- “紅鮭”は、秋鮭・銀鮭・トラウトサーモンなどとは別の種類です
- オゼルナヤ河に唯一つながるクリール湖で産まれた身質の均質な鮭を、海洋から湖に向けて産卵のために戻ってきたときに河口で漁獲しています。
- オゼルナヤ河は長く高低差があるので、長距離の遡上と産卵のためにエネルギーを蓄える必要があります。脂がよくのっているのはそのためです。
- 河口近くで漁獲された紅鮭は、近くの加工場で新鮮なうちに下処理をして日本へ運ばれています。

