

号外で伝える飛騨サーモンの美味しさ！

号外

市

月刊 ツキイチ通信

山一商事株式会社
ツキイチ食品営業部
〒509-3505

岐阜県高山市一之宮町170-1

TEL 0577-53-2277

FAX 0577-53-2272

熟成させることで
新鮮な歯ごたえ
これがツキイチの
飛騨サーモン

魚は冷蔵下で熟成させる事で旨味が増しますが、旨味と引き換えに食感が失われてしまいます。とれたての新鮮な食感と熟成させた旨味を同時に味わえる…そんな事が出来ないものか…？出来るんです！飛騨サーモンの濃厚な旨さを引き出しつつ、新鮮な食感を保ったのが「ツキイチの飛騨サーモン」です。



和食を考える。

江戸前鮭というのは、もともと江戸の郷土料理のような物で、今で言うところの庶民のファストフードでした。江戸前、つまり東京湾で獲れる新鮮な魚を握るというのが、江戸前鮭の定説ですが、今から約二百年も前の時代に進んだ冷蔵技術があるわけもなく、本当に新鮮な魚はなかなか食べられなかったとも言います。そこで出てきたのが鮭職人の知恵と技です。醤油漬けにしてみたり、煮てみたり、酢締めにしてみたりと、職人の「仕事」を施されて、提供された鮭が江戸前の技となって、多くの人々の舌を唸らせました。その中でも「熟成」により旨味を増す技は圧巻です。マグロは10日寝かせるのが常だと言います。新鮮な鮭とれたてのコリコリした食感こそ無くなりますが、旨味が増すのです。最近は冷蔵技術や流通も進化して、新鮮なコリコリの食感を求めるお客さんも多いそうです。あの食感も独特で、歯がサクッと入る感じがたまりませんね。そして更に最近ではそんな新鮮な歯ごたえと熟成の旨味を同居させる冷蔵技術があります。テクノロジーが食を豊かにしてくれます。こうやって和食はその精神性と共に進化して行くのです。



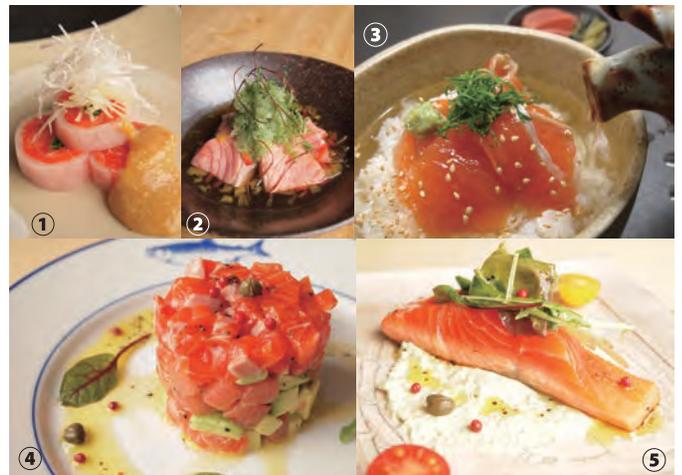
冷凍技術が可能にした、飛驒の冷凍鮮魚!

ツキイチのリキッド凍結飛驒サーモン



- ① **ドリップレス。**
食感・見栄え・味、全てにおいて生食品と変わらない品質キープ。
- ② **高い安全性。**
冷凍による寄生虫死滅。
- ③ **高い保存性。**
一般冷凍庫で長期保存が可能。
- ④ **熟成をコントロール。**
熟成後冷凍・冷凍後熟成でも品質キープ。生を上回る旨味。
- ⑤ **歩留まり100%。**
あとは切って使うだけ。

新鮮な食感そのままに、冷凍～解凍時の熟成による旨味のアップ! 飛驒サーモンの甘み旨味が楽しめます



- ① 食感を楽しむ「かつら巻き」② さっと炙って酢の物に
- ③ 余った切り身は漬けにして絶品「飛驒サーモン茶漬け」
- ④ 飛驒サーモンのタルタル (サイコロ状で切り身の端まで美味しく利用) ⑤ 飛驒サーモンのミクユイ (生でも火を通しても美味しい!)を一度に楽しめる一皿です)

これで歩留り 100%

リキッド凍結 飛驒サーモン スキンレスフィーレ



コレがリキッド凍結飛驒サーモン!

奥飛驒で育った飛驒サーモンを、スキンレスフィーレにして、手早くリキッド凍結にしました。ドリップが出ないので食感、見栄え、味全てにおいて品質が保たれ、冷凍により寄生虫も死滅するので安全性も保てます。解凍させる間に熟成が進み、食べる時には飛驒サーモンならではの旨味が出ています!

- ▶規格：スキンレスフィーレ半身1枚(約850g)×10入
- ▶賞味期限：製造日より5ヵ月
- ▶保存：冷凍保存(−18℃以下)

CHECK!!



企画部スタッフが綴る
「山幸生活」と「女子グルメ部」
をチェック!

■ 山一商事株式会社のホームページ
<http://www.yama-1.com>

山一商事株式会社

検索