

すこやか

歳時記

October

10

● 10月のおすすめ企画 ●

山陰・境港

☑ 期間限定 ☑ 数量限定 ☑ 予約販売



旬のスルメイカで作る「いか塩辛」

頑固一徹、昔ながらの味

夏の日本海。日が沈むと沖合いには幾百もの漁火が灯り、イカ漁が行われます。8月から10月の晩夏に獲れるスルメイカは一番旨みがあるので、白身を糸づくりすればこの上ありませんが、「ゴロ」と呼ばれる内臓の複雑な旨みもまた絶品です。

小倉水産食品(鳥取県境港市)の先代社長・小倉弥三郎さんは海産物で知られる隠岐島・海士町崎村の出身。隠岐の漁師が食べていた辛い塩辛が忘れられず、昭和40年頃、塩とスルメイカだけの隠岐の塩辛を再現しました。

当時広がり始めた健康志向の影響で、塩辛も低塩の品が増えていました。塩を減らしたぶん保存料を入れたり、塩辛さを抑える旨み調味料(アミノ酸等)を加えたり…こうしたマガイモノに対して弥三郎さんは「元来、塩辛は保存食だから、日持ちをよくするように辛くするのが当たり前」と考えたのです。



海の精で漬け込む辛口仕上げ

三代目の雅司さんも、先代の教えを守り、辛口・無添加の塩辛を作り続けています。「一般市販の塩辛の塩分は通常5~7%、うちのいか塩辛は12%です。アミノ酸はもちろん焼酎や砂糖も使っていないので、塩辛さの強い仕上がり。通にこそ食べてもらいたい味です」。

シンプルだけに素材の良さが味の決め手になります。三代目は塩にもこだわり、伝統海塩「海の精・あらしお」を採用。ニガリに含まれるマグネシウム、カルシウム、カリウムなどの微量ミネラルが合わさって新鮮なイカの旨味を生かし、おいしく仕上げられます。

じっくり熟成、大人の味です

境港に氷詰めで水揚げされたスルメイカを開いてゴロを取り、ゴロはすぐ塩漬けます。目と口とスミを取った白身を塩漬けてから、細く切ってゴロと混ぜ、約5℃で熟成させます。仕込み樽の中の微生物がうまく増えるように毎日混ぜて世話を焼き、旨味や塩辛さ、香り、色艶から熟成具合を確かめて、約1ヶ月で完成です。

あっさりした白身と、「ゴロ」がもつ天然



の旨味が絶妙に相まって出来上がった「いか塩辛」は、ごはんやお茶漬けにちょっぴり添えたり、箸の先でつまむ酒肴、冷奴の薬味にもぴったり。ゆずやレモンの汁を少しかけると、塩辛さがまるやかになります。

236(小倉水産) **いか塩辛** 120g

525円(税込価格) 500円(本体価格)

【原材料】スルメイカ、食塩(海の精)
【賞味期限】冷蔵45日

●ご予約締切日：
平成24年10月22日(月)

●お届けは：
平成24年11月5日(月)より

※尚、数量限定品につき、数量に達し次第締切とさせていただきます。

限定予約 いか塩辛 120g 注文書 ご注文日 月 日 ()

コード	
得意先名	御中

[00236] 山陰・境港 いか塩辛 120g ¥525 (税込)

納品希望日	11月 日 ()	注文数量	個
-------	-----------	------	---