

旬情報

ムソーからの
お便り



2014年10月号 VOL.54

10月のFACE 生産者紹介

千葉産直サービス

(千葉県千葉市若葉区)



旬の青魚の最高の おいしさを缶詰に

千葉産直サービスの看板商品「とろ青魚缶」シリーズは、旬の脂ののった魚が獲れる時期に合わせ、年間販売分を数日間で限定製造します。中でも、同社の“顔”ともいえるのが「ミニとろイワシ缶」「ブツとろイワシ缶」です。

千葉県銚子港の代表的な青魚であるマイワシ。なかでも梅雨の時期のマイワシは、「入梅(にゅうばい)イワシ」と呼ばれ、一番脂が乗っておいしいとされています。年によって漁期にバラつきがありますが、6~8月頃のマイワシは、脂の乗り具合と味のバランスがとれて栄養的にも優れています。

この旬のマイワシのうち、「脂のり」「サイズ」「鮮度」がとろイワシ缶として申し分ないものだけを買付けするので、わずか数日間しか“最高の漁期”がない年も、一瞬の漁期の見極めに、その年の生産量と品質がかかっているのです。

銚子沖に現れた 銀色の魚群

近年では温暖化の影響なのか、海の天然資源、とくに回遊魚にこだわる仕事は厳しさを増しています。元祖とろイワシ缶を初めて作った1986年当時はマイワシ豊漁の時代で、現在の40倍以上も水揚げがあった



最高のマイワシを買付けする「せり」

そうです。昨夏は原料不足に泣かされた千葉産直サービス。今年こそ！の思いで魚影を待つうち、7月7日、銚子東約20km沖に、銀色に輝く脂ののったマイワシの魚群が出現しました。

銚子港に水揚げされたマイワシを、プロの目利きが買付け、徹底した品質管理のもと工場に運びます。鮮魚を取り扱うように丁寧に、かつ品質が落ちないように素早く下処理し、サイズで選別、1缶1缶手詰め。ちなみに、ミニとろイワシ缶のサイズに収まらない大きめのイワシは、カットしてブツ切りとろイワシ缶に使います

缶に生魚をギッシリ手で詰め、喜界島産の粗製糖とヤマヒサの国産丸大豆醤油のみを使った調味料を充填し、フタをして密閉します。密閉された缶詰を大きな圧力釜に入れ、110℃以上でじっくり加熱。この時、缶の中で調理され、骨まで柔らかくなると同時に加熱殺菌されます。常温に冷まして缶詰の完成です。

「今期(2014年度製造分)のミニとろイワシ缶は、過去三本の指に入るほどの素晴らしいマイワシ

で作れました。プレミアムです」と代表の富田正和さん。新物の出荷が楽しみです。

青魚のサラサラ油が たっぷり

青魚の脂に含まれるEPA・DHA(オメガ3系脂肪酸)は、必須脂肪酸と呼ばれ、健康維持に必要な成分です。「とろ青魚缶」は、新鮮な青魚を原料とし、真空に近い状態で密閉して加熱しているので、酸化していない良質な魚のサラサラ油が手軽に摂れます。旬の栄養と旨味がたっぷりの煮汁ごと、調理素材としてもお使いください。



「ミニとろイワシ缶」「ブツとろイワシ缶」を次のページで紹介します。



素早く下処理



調味液を充填

旬と鮮度にこだわる、
究極のシーズンパック

とろイワシ缶

ココがGOOD!

- ★銚子港で水揚げされた旬のマイワシの中から、脂ののった新鮮なマイワシを厳選
- ★喜界島の粗製糖とヤマヒサの国産丸大豆醤油のみで味付け
- ★青魚の脂に含まれるEPA・DHAが手軽に摂れる健康応援食材

22351 (千葉産直)

ミニとろイワシ・味付

100g

¥300 (本体価格) ¥324 (税込価格)

【原材料】いわし(銚子港)、砂糖、醤油(小麦・大豆を含む)



22341 (千葉産直)

ブツとろイワシ・味付

190g

¥400 (本体価格) ¥432 (税込価格)

【原材料】いわし(銚子港)、砂糖、醤油(小麦・大豆を含む)



「ミニとろ」と「ブツとろ」の違いは？

味付けは同じです。「ミニとろ」はふっくらとしたマイワシを丸ごと使った1人前食べ切りタイプのミニ缶詰。「ブツとろ」はやや大きめのマイワシを一口サイズにぶつ切りした2~3人前の缶詰で、グラムあたりはこちらがお得です。

おすすめの食べ方は？

そのまま召し上がる他、グラタンや Pasta、炊き込みご飯など、旬の魚の栄養がたっぷりの缶の煮汁ごと、調理素材として活用できます。千葉産直HPのレシピ紹介ページをぜひご覧ください。



<http://www.e-tabemono.net/recipe/>

好評！ プレミアム缶詰

お茶漬け・おにぎりに

22343 (千葉産直) 焼き塩さば

100g

¥340 (本体価格) ¥367 (税込価格)

【原材料】さば(銚子港)、食塩(伊豆大島)、酒[米(国産)、米こうじ(国産)、酒粕(国産)]

銚子港で水揚げされた適度に脂のある旬さばに、うまみの濃い料理酒をふりかけ、直火で皮ごと炙ってから塩と酒だけで味付け。焼き魚特有の風味とおいしさが味わえます。



「焼き塩さば」は、5/31の朝日新聞別紙「be」内の缶詰博士黒川さんによる人気コラム「黒川勇人の忙中カンあり」で取り上げられ、一気にブレイク。「オイスターオリーブオイル漬け」は、ボジョレー・ヌーボーの季節に奪い合いになりそうな気配です。

ワインを味わう極上おつまみ

22342 (千葉産直)

オイスター オリーブオイル漬け

100g

¥630 (本体価格) ¥680 (税込価格)

【原材料】かき(広島県)、オリーブオイル、食塩

燻製していない生で食べられる広島県産むし牡蠣を、高品質のスペイン産EXバージンオリーブオイルと天日塩で漬けました。約11~14粒入り。オーガニックワイン等の素材派好み方には特にオススメ!

