



角屋食品

(鳥取県境港市)

境港は、山陰沖で漁獲されたピチピチの魚介が水揚げされる、山陰有数の漁港です。角屋食品の強みは、水揚げ地から加工場まで近く、新鮮なまま加工できること。「真いわし水煮」は、境港に水揚げされた真いわしの中でも、適度に脂がのり、かつ体長20cmほどの大羽を買い付け、鮮度の良いうちに冷凍したものを使用します。

まず、真いわしの頭と尾を落とし、内臓を手作業で取り除いて洗い、網に並べて95℃～99℃で水煮します。家庭で鯛のアラ煮を作る時、沸騰直前の湯をかける下処理(霜降り)をしますが、目的はそれと同じ。この一手間で真いわしのアクが取れ、雑味の無い仕上がりとなるのです。



シンプル・イズ・ベスト 真いわし水煮

水切りした真イワシを袋に詰め、伝統海塩「海の精」だけで塩味をつけた調味液を注いで密閉し、加圧加熱(110℃60分)して出来上がり。「伊豆大島の海の精は、水産物とよく合います。素材の旨みを引き出すというか…同じ日本の海が故郷だからでしょう

か」と、角屋食品の山崎さん。

そのまま召し上がれますが、袋のまま約2分湯煎すると、さらに美味です。骨まで柔らかく食べられるので、ツナ缶のようにほぐしてサラダにのせたり、トマトソースの Pasta の具にもお勧めです。



西製茶所

(島根県出雲市斐川町)

毎日飲みたくなる 出雲国の特上玄米茶

西製茶所は大正12年創業のお茶農家・製造家です。三代目の西保夫さんは、「日々の生活のためのお茶、だからこそ健康な土と茶葉から作って届けたい」という思いから長年、無農薬・無化学肥料栽培を実践。茶葉以外の原料も、出雲地方産の二条大麦や

自家栽培の出西しょうがなど、良質な原料を目の届く地元で入手して、「出雲ならではの」お茶を世に送ってきました。その一つが「出雲国の特上玄米茶」です。

お湯を注いだ瞬間、パッと香りが広がる炒り玄米は、出雲地方で農薬や化学肥料を

使用せず栽培されたお米で作っています。玄米茶の原料としては少し贅沢ですが、食用に使われる上質なお米を使うことで、格段に香りの高い炒り玄米となります。玄米茶の半分を占める茶葉は、出雲地方で栽培された一番摘みの茶葉(農薬・化学肥料不使用)です。「ただ甘みだけを追求したお茶は、本来のお茶の姿ではないと考えています。私たちは、毎日の暮らしに欠かせないお茶、ずっと体にしみ込んでくるようなお茶を届けたい。そのために肥料分の投入を抑え、浅蒸し製法を採用して、比較的低温でじっくり仕上げています」と4代目の龍介さん。

昔ながらの澄んだ山吹色、茶葉が生み出す香り、炒り玄米の香ばしさ。「特上」と呼ぶにふさわしい、すっきりした味わいを体験してください。



山陰味自慢

この他にも昨年大好評だった山陰産干物セットを始め、出雲あご野焼など、日本海の海の幸を中心に取り揃えております。

詳しくは別紙「山陰味自慢チラシ」をご覧ください。

※冷凍品のご注文は別紙「冷凍DEグルメ注文書」をご利用ください。
●受注単位:各商品取り合わせて合計30個以上でご注文ください(冷凍DEグルメ商品も混載可能です)
●常温品は別途注文書をご利用ください。