

今月の素材 厚岸産 生かき

マルエもん

剣路管内厚岸町あつけしちよう。剣路の東側に位置する港町ですが、この町で漁獲される海産物といえはカキです。道内有数のカキ水揚げ量を誇るカキの町です。そして町の名前からしてカキです。町名「厚岸」の由来の一つに語源ありませうが、アイヌ語の「カキの多いところ」がありませう。海とつながっている海跡湖である厚岸湖では、昔から天然のカキが生息していたといえます。少なくとも明治時代までは、カキの殻でできておりカキで覆われたマルエもん（カキ魚が湖にはありません）（現在もいくつか残存する）。当店で提供しているカキは、殻付き牡蠣「マルエもん」宮城県で生産された牡蠣の種苗で、厚岸湖・厚岸湾で育てています。密閉した紐にながら「傘下式」で育てられませうが、ある程度大きくなると紐からひとつひとつ放すため、丸く厚い身に育ちませう。生で食べて美味しい、旨みが凝縮された「サイズ」を厳選して提供いたしております。貝殻は丸みを帯び、つくらした身、ゆわらかい身、太い貝柱、深い甘みが特徴です。厚岸の水温が低いため、成長が遅くじっくり育つという点も厚岸産の特徴です。是非この機会に生で焼きて蒸して、お好みの調理方法でご賞味ください！

厚岸直送 まるえもん 各100円
殻付き生かき、焼きカキ、蒸しカキ、カキ酢

日高産 生シシャモ 入荷中!

一般的に流通しているほとんどの「子持ちししゃも」は御嶽魚じゃありません！代用の魚は、北極海などに分布しているキャベリン（カラフトシシャモ）という、マロータス属の魚で、学術的・生態的にはかなり大きな違いのある魚です。輸入量が国内の漁獲量より圧倒的に多く、外観や食感が似ていて、それなりの味が空く味わえませうが、本物の風味にはかないませう。御嶽魚は世界的にも貴重な北海道の特産種です。

シシャモ

シシャモ

キャベリン

キャベリン

(カラフトシシャモ)

シシャモ

シシャモ

シシャモ



日高産 銀聖秋鮭

銀聖(ぎんせい)は、北海道の日高振興局管内の海産物、定置網漁業で漁獲される天然秋鮭のブランド名称である。秋鮭は、サケ目サケ科サケ属に属し、秋に漁獲されるシロサケである。日高管内で漁獲される鮭は、日高山脈を源とする清流を母なる川として生まれ育ち毎年春に降海し、3〜5年経の秋に再び母なる川をめざし戻ってくる。そして、親鮭と戻鮭が集まれば、つかり合う世界でも有数の漁場で定置網で漁獲される。そのため、銀色に輝く魚体から「銀毛」と呼ばれ、鮭となるオキアミが豊富であることから自身魚ありながら身の色はベニサケにも劣らない鮮やかなサーモンピンクである。また、定置網で漁獲されるため生きたまま漁獲でき鮮度を保つことができる。銀聖は、そのような特徴をもつものの中から、より鮮度がよく脂のつった、重量3.5キロ以上の大型のものだけを厳選したものである。

北海道名物 鮭のちゃんちゃん焼き

ちゃんちゃん焼きは鮭などの魚と野菜を飯椀で焼いた料理。北海道の漁師町の名物料理である。

鮭のちゃんちゃん焼

(大) 1780円 (小) 780円

北海道では真鮭の白子を「タチ」と呼びます

一般的に本州では、白子と呼ばれませうが北海道では「たち」と呼ばれてませう。ぶるっとした食感に口の中でとろける濃厚な味わいは、一度食べたらクセになるほど。軽く湯通ししてポン酢と和えて食べたり、天婦羅などがお料理としては有名です。お鍋の具としても北海道では非常に人気の高い食材です。