

ご存知ですか？

ブランド鮭 銀聖・極銀

日高産ぎんせい 羅臼産きよくぎん

北海道では色々な名称の鮭が水揚げされていますが、ひと通りにおさらししてみましよう。成熟度が低く、高価なものから順に鮭尻(けいじ)、時不知(ときしらず)、めじか・銀毛(ぎんげ)・フナ・ホツチャレと多くの種類があります。この中で一般的に秋鮭(北海道では秋味と書いてアキアジとも言います)とよばれるのは銀毛・フナ・ホツチャレ(産卵後の鮭で、食卓に上がる)とはありません)の三種類です。

秋に北海道に回帰する鮭で沿岸の定置網で獲れるもののうち成熟度の低い、うるこのクアーン(銀白色)の多いものを銀毛と呼んでおります。銀毛は定置網で百匹中一匹程度しか捕獲されない希少で良質な秋鮭です。(その他はフナと呼ばれます)

【銀聖】(ぎんせい)は、北海道の日高町、様似町、えりも町など日高振興局管内の海域で、定置網漁業で漁獲される天然秋鮭のブランド名称です。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、三〜五年後の秋に再び母なる川をのぞせ戻ります。そして、親潮と黒潮が激しくぶつかり合う世界でも有数の漁場で定置網で漁獲されたため魚体は銀色に輝き、餌となるオキアミが豊富であることから、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のが特徴です。また、定置網で漁獲されるため生きたまま漁獲できるので鮮度も抜群！

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のった、重量三、五キロ以上の大型のものだけを厳選したものです。また、羅臼の沖で水揚げされた銀毛のなかでも、特にグレードが高いものを「極銀」(きよくぎん)と呼び、銀聖にも劣らない鮭として最近注目を浴びております。

当店ではいずれかのブランド鮭を使用し、石狩鍋や鮭チャンチャン焼き等北海道ならではの調理法で提供中です。



写真は2人前です

石狩鍋 1人前 1280円
鮭の白子・イクラ入り!

鍋後に! じゃがいも麺 300円
雑炊セット 250円

※2人前以上のご注文のお客様に限りです

北海道石狩市の石狩川河口近くにある明治十三年創業の某刺身が「石狩鍋」を世に送り出した元祖と誇られております。当時、地元漁師がまかない料理として味噌汁の中に、鮭のぶつ切りやアラ、タマネギ・キャベツ・ジャガイモなどを入れて食べていたものが発祥です。

石狩鍋は、平成十九年に農林水産省の主催で選定された郷土料理百選において、シシギスカン、ちゃんちゃん焼きと共に、北海道を代表する郷土料理として選出されています。

当店では「北海道味噌(道産米、道産大豆、羅臼の塩うすシシブ100%使用)」をはじめ、酒粕やバター、牛乳などを随し味に使用したこだわりの石狩鍋を提供中です。是非一度ご賞味ください!

その他の秋鮭メニュー

- 秋鮭のチャンチャン焼き 大 1780円・小 780円
- 秋鮭と新玉葱の自家製さつま揚げ 480円
- 秋鮭と北あかいの和風グラタン 720円

北海道の地酒 サービス価格提供!

男山上撰(旭川)・千歳鶴(札幌)

北寶(小樽)・蔵人衆(小樽)

各 1杯 250円・徳利 600円
1升 3000円