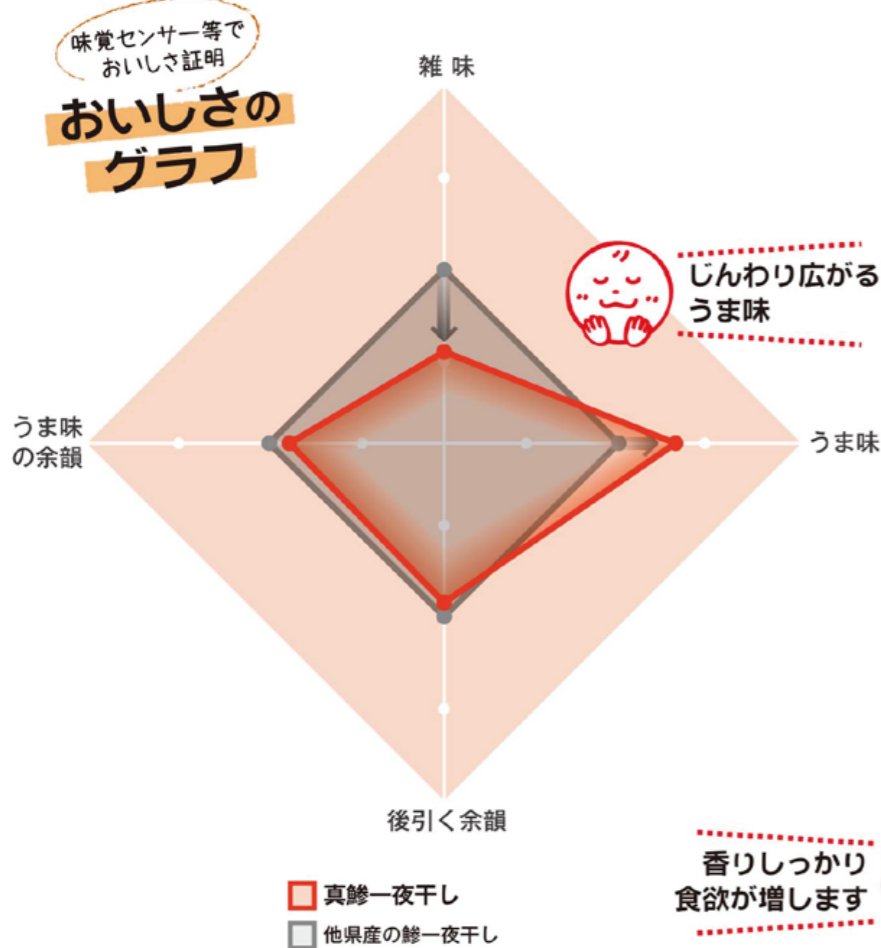


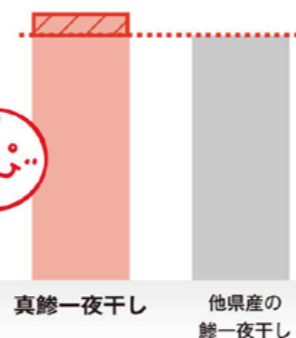
「どんちっちアジ」を使用、じんわり広がるうま味

真鯨一夜干し



香りの強さ

香りしっかり食欲が増します



- 1 雑味が控えめでアジのうま味がじんわりと広がります。
- 2 食欲をそそるしっかりとした香りで味がより引き立ちます。
- 3 脂のりの良い島根県西部の「どんちっちアジ」を熟成乾燥させています。



※調査の詳細は右ページの企業あてにお尋ねください。

「島根」の味×「味覚センサー」

身近で、素朴で、しみじみ深い。そんな島根の『じみ旨』なおいしさをご紹介します。



出雲市 食品

私のおすすめレシピ

まるごと食べるフライド真鯨一夜干し



材料

真鯨一夜干し/2尾
ケチャップ/大さじ4
[B]オニオンパウダー/小さじ1
[B]小麦粉/大さじ2

作り方

- 1 真鯨一夜干しをケチャップに一晩漬けておく。
- 2 つけダレを軽く拭き取り(洗っても良い)、水分を拭き取る。
- 3 Bをまぜ2にまんべんなくふりかける。
- 4 開いている部分を下にして150℃の油で5分、裏面4分揚げてカリッとさせて完成(二度揚げにしても良い)。

まだまだあります! おすすめの使い方!

日本酒や昆布に漬けて焼く。

酢の物と合わせて。

香ばしく焼いて混ぜご飯にも。

干物の定番だからこそ、より雑味のないうまみを追求!

島根県西部で採れた原魚(どんちっち)の鮮度感。脂のり(脂質10%以上)など地物の特徴を活かし、無添加で素材の良さを引き出すことを開発コンセプトにしました。独自の乾燥法でうま味を引き出した一品です。



真鯨一夜干し

原材料 真鯨、天日塩
内容量 2尾
保存方法 冷凍(-18℃以下)

価格 450円(税抜)



生産者情報

有限会社 小伊津海旬房

〒691-0003 島根県出雲市瀬分町1901-11

TEL.0853-62-9500

http://e-himonoya.net/

