



宮城県産銀鮭使用

まろ旨 みやぎサーモン塩糍漬け



生糍と塩のみで
漬け込んだサーモンです。

〈古今東北の産地から〉

活締め、神経締め」で鮮度にこだわった宮城のブランド鮭鱒「みやぎサーモン」(養殖銀鮭)を使用し、明治42年創業で石巻県唯一の糍製造所「島津麴店」の糖度の高い生糍と塩のみで漬け込みました。

島津麴店は、東日本大震災では大規模な被害を受けましたが、残った糍菌を復活させることができました。北上川河口は米の集積地として昔から米の食文化が育ち、地域の要望に応え先代たちが「生糍」を造り続けてきました。生産者の顔が見える上質な材料のみを使い、お客様への感謝と老舗の誇りを未来の力に変え、日本古来の伝統食品を製造しております。百年余りの手作り技術の麴は宮城県産ササニシキ1等米100%使用です。

株式会社スイシンのみなさん



鮮度と品質にこだわったみやぎサーモン(養殖銀鮭)と宮城県石巻で明治42年創業の島津糍店の生糍と塩のみを使用し、低温でじっくりと漬け込んだ至高の逸品です。包装は、ご家庭で食べやすいように1切ずつを真空・個包装した商品です。



〈こだわりの原料〉

宮城県内産の原料のみ
にこだわりました！
みやぎサーモンは、宮
城県産の養殖ギンザケ
を水揚げした後、おい
しさを保つための鮮度
保持処理（活け締め）を
施した「お刺身で食べら
れるサケ」というくらい
高品質・高鮮度なギン
ザケで身にツヤと張り
があり、とろけるよう
な食感とあまい食味が
特徴なギンザケです。
糀は、契約農家さんに
大切に育てられたササ
ニシキ等米を使用し
ております。うるち米
であるササニシキ米は、
生糀として作るのは一
般的に難しいと言われ
ていますが、出来上が
りの味は雑味が無く、
さっぱりとした良い後
味と奥深い味わいがあ
ります。この二つが運命
的に出会えば素晴らしい
商品が出来上がります
た！

〈地域の食文化を伝えたい！〉

日本人が、このところ魚を食べなくなっている！というのを良く耳にします。食生活の欧米化に伴い肉類の消費量が増え、摂取量は肉類に抜かれているのが現状です。このように日本の魚食文化が衰退していく中で、地域で育まれた伝統と特性を有する「みやぎサーモン」と日本古来の伝統食品である「糀」を使用した商品を作ることにより、震災からの今までお世話になった皆様に感謝の気持ちを込めると共に、次世代に魚食文化を伝えていきたいと考えております。

〈復興にかける思い〉

東日本大震災発生時、津波により宮城のギンザケの養殖施設、それを受け入れる市場、加工施設全てが流されました。そして糀製造所も昔から使用している木樽や木蒸籠、木の小道具等がすべて流され、震災後は石巻圏域で唯一の糀製造所となってしまいました。しかし全国生産量の85%以上を占める宮城の養殖ギンザケと、明治42年創業の島津糀店が造る生糀を使用した商品を作ることにより、この地域だけではなく、日本全国そして世界に復興をアピールする事が出来ると考えます。

〈みやぎサーモンとは？〉

宮城県の養殖銀鮭の生産量は、国内総生産の90%以上を占めており、「国産銀鮭と言えば宮城県産養殖ギンザケ」と広く知られています。宮城県はギンザケの海面養殖の発祥の地でもあります。活け締めや神経締めに施した「みやぎサーモン」はより高品質・高鮮度なブランドとして確立しています。「みやぎサーモン」の生産地には魚市場や水産加工場が点在し、水揚げされた魚を迅速に処理する機能を備え、水揚げが最盛期を迎える3～7月には水揚げ当日に生鮮のまま消費者に届けることも可能です。
出典：みやぎ銀ざけ振興協議会
「生産量日本一の、春夏旬鮭」



〈おすすめの食べ方〉

シンプルに焼き魚で！あつあつのご飯との組み合わせは最強です！
その他にもムニエル・ホイル焼き・身をほぐしておにぎりの具、混ぜご飯等アイデア一つでいろいろお楽しみ頂ける商品です。

〈宮城県産銀鮭使用 まろ旨みやぎサーモン塩糀漬け〉

【分類】：水産株式会社スイシン

【製造者】：株式会社スイシン 【製造地】：宮城県石巻市

【主な原材料】：養殖銀鮭（宮城県産）、生糀、米、食塩

【内容量】：2切れ（160g）、3切れ（240g）

【保存方法】：要冷凍（-18℃以下で保存）

【賞味期限】：365日

【JANコード】：4573381182871（2切）、4573381182901（3切）

【ITFコード】：1 4573381182878（2切）、1 4573381182908（3切）