



宮城県産銀鮭

まろやか 中落ちほぐし



しっとりまろやかな

味わいに仕上がりました。

〈古今東北の産地から〉

宮城県は養殖銀鮭出荷量全国1位(2018年時点)で全国生産量の90%以上をしめています。

この銀鮭の落とし身を素材の味が最大限に生かされるよう塩と植物油脂のみで味付けいたしました。

塩も五島灘の塩を使用しており、しっとりまろやかな味わいの仕上がりになっています。

株式会社カキヤ の皆さん

宮城県で養殖された銀鮭を同じ宮城県で製造販売しております。より多くの消費者の方に食べて頂きたく思っております。美味しい魚を常温でも販売できるように加工いたしました。



〈へだわりの原料〉

宮城県で養殖された銀鮭を原料に使っています。柔らかい身・絶妙な脂のり、銀鮭の美味しさが凝縮されています。素材が美味しいので、あえて塩のみで味付けいたしました。銀鮭の、身がしまり脂身がある中骨について、中落ちを使用しております

〈へだわりの製法〉

銀鮭は脂の多い魚です。そのまま瓶詰め殺菌すると油分が出てきて、瓶詰めしたさいに4分の1くらい脂で浸ってしまいます。瓶詰めする前に銀鮭の身を炒って脂分を飛ばして脂で浸るのを解消しております。その分、身がある程度引き締まり、より一層おいしく仕上がりました。

〈震災時の苦労〉

カキヤの所在地は宮城県南の白石市ですが、一見津波など被害が無くて少ないと思いますが、工場稼働するまで相当数の日を要しました。工場内部での機械損傷、冷暖房機の落下、建物のクラックや水産の冷凍原料が新港の営業倉庫にあり、搬出するまで1か月を要し全て廃棄処分いたしました。また港町にある得意先も甚大な被害を受け炊き出しの応援にも駆け付けさせて頂きました。物流も麻痺しておりましたが、得意先様より消費者様に供給できる商品がないとのことで食料品の緊急車両をチャーターし東北6県に配送させて頂きました。私共以上に被災に遭われ困っていらっしゃる方々に何とかして少しでも供給して解消の一途になればとの想いで取り組みました。



《中落ほぐしのサンドウィッチ》

〈材料1人分〉

- サンドイッチ用食パン 4枚
- 中落ちほぐし 大さじ3杯
- マヨネーズ 大さじ1杯
- きゅうり 1/2本 ※お好みの野菜を加えても
- マーガリン 適量

〈作り方〉

- ①中落ちほぐしはマヨネーズと和え、きゅうりは斜め薄切りにします。
- ②サンドイッチ用食パンにマーガリンを塗ります
- ③マヨネーズと和えた中落ちほぐしをパンにのせ、キュウリもトッピングします
- ④ラップに包んで5分程なじませます
- ⑤3等分にカットして出来上がり！

※中落ちほぐしは塩分がありますので、マヨネーズは少なめでOK！きゅうりやタマネギを入れると塩分を緩和してくれるので、味がしまります

〈カキヤのこだわり〉

カキヤでは海の幸(海産物)と山の幸(野菜)を取り扱っています。それぞれの原料の特性を活かした加工品や生鮮品(カット野菜)を製造しております。何気ない商品を安全で安心できる商品造りを心がけて日々取り組んでおります。

〈おすすめの食べ方〉

開栓後そのままお召し上がれます。お弁当のふりかけやおにぎりの具材だけでなく、野菜サラダのトッピングやサンドウィッチ、チャーハン、そばろ丼、海鮮丼、ちらし寿司風などにもお使い頂けます。

〈宮城県産銀鮭 まろやか中落ちほぐし〉

- 【分類】: 水産
- 【製造者】: 株式会社 カキヤ
- 【製造地】: 宮城県白石市
- 【主な原材料】: 銀鮭(宮城県産)、植物油脂(大豆を含む)、食塩
- 【内容量】: 100g
- 【保存方法】: 高温多湿を避け常温にて保存
- 【賞味期限】: 1年
- 【JANコード】: 4573381184189

【ITFコード】: 14573381184186