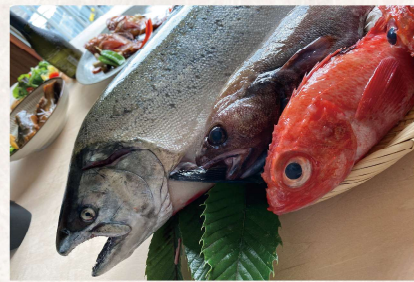


社長と谷もんの全国漁港開拓 in岩手 番外編



ちょっとした繋がりで岩手の老舗酒蔵、南部美人さんとの知り合う機会があったので宮古漁港に行った後に訪問してきました！南部美人さんでは日本酒を作っており、工場を見せてもらいながらこだわりを教えてもらいました。一番

驚いたのは「日本酒は作り立てが一番おいしい」ということです。作り立ての日本酒を生酒といい、日本酒の一番おいしくただけるタイミングだそうです。ただ生酒は酵母菌が元気なので味が日々変化していきます。南部美人さんでは生酒のおいしさをいつでも味わえるように特殊な冷凍機を使って出来立ての生酒を冷凍しています。試飲したのですがまるやかで本場においしいです。今後この冷凍した生酒の「南部美人スーパーフローズン」をふく衛門でも販売していきます。魚と相性抜群のこの日本酒の販売を乞うご明寺ノビヤハハ！



🐟 今月のおすすめ ～キンキ～

今月のおすすめは何ととっても炙り刺しと煮付けの2種類が入っているキンキです！西のどぐろ、東のキンキと言われるくらい非常においしい魚です。キンキと言えば高級魚で有名ですが、昔は産地の家庭で普通に食べる大衆魚でした。高くなった理由は水揚げが減ったのが一番の理由です。40年前の10分の1の水揚げしかありません。そのため美味しくて人気があるために値段が高くなり料亭などでしか食べることが出来ない魚になりました。

今まで一番おいしい魚はのどぐろでしたが初めてキンキを食べて1位の座が揺らいでいます！非常においしいキンキを炙り刺しと煮付けでご賞味ください！

西のノドグロ、東のキンキ



★特徴的な高級魚！！
色目が非常に高い
体高がなかなかに
赤いのが特徴的な
真のスーパー大見かけ



🐟 海に感謝！7月17日は海の日★

海の日は「海の恩恵に感謝するとともに、海洋国日本の繁栄を願う日」として制定された島国である日本だけの祝日です。もし明日海が無くなったら：魚が食べられなくなり、日本食にはかせない出汁もとれません。さらに雨が振らなくなり、農作物も大ピンチ！我々日本人が大好きなお寿司は魚のネタがないどころか、シャリすらも食べられなくなります。海の日は海に感謝しながら、美味しくお魚をいただきます！

ふく衛門の近くにはこんなにキレイな海が♪



🐟 アレンジレシピ

サクラマスの味噌マヨオイル焼き



- ・サクラマス (サカナDIY)
- ・玉ねぎ (薄切り) 1/2個
- ・しめじ (石づきを落とす) 50g
- ・アスパラ 3本
- ・塩こしょう 適量
- ・水 200ml
- ・パセリ 適量
- ★味噌 大さじ2
- ★マヨネーズ 大さじ2

- ①アルミホイルを20cm幅で2枚切り、玉ねぎ↓しめじ↓サクラマス↓アスパラの順に乗せて上から塩こしょうを振りしっかり包む。
- ②★をよく混ぜ合わせ、全体に塗る。
- ③フライパンに水を入れ、その上にアルミホイルで包んだ具材を置く。蓋をして中火で約10分蒸し焼きにする。
- ④仕上げにパセリを適量かけて完成。