



今回は大人気商品
「いかの塩辛お造り」の製造工程を
学びに見学に行きました。



いかの塩辛
お造り
1個 180g
税込 399円

http://wadachinmi.co.jp/shop/ika_sio.html

今回は、「いかの塩辛お造り」
の製造工程を見学に行きました。



原料 日本海でとれた
スルメイカのみ使用
魚腹を一番に手早く開いて
内臓を取った後水洗い
キモ(肝臓)は調味に
使うので残しておく

商品の味に関わる大事な
作業なので毎日水分調整
になるように丁寧に
水分調整は、魚腹を落さない
よう、素早くやさしく
七割り足・身・胴をバテス
良く混ぜ合わせ

イカの身とキモ(肝臓)と
調味料を機械で混ぜる
のではなく、イカの状態を見
ながら手ばにかけるように
丁寧混ぜる
手を使い混ぜる事が
お造りの由来

冷蔵庫で熟成させる
その間も熟成度を
見ながら温度管理を
しっかりしてゆくり見守る
この熟成期間が
塩辛のおいしさを左右

金属探知機等
を使用した商品
チェックの後出荷

かんたんなスキング

「ふぐ生茶漬の茶碗蒸し」
木オ米斗(2人前)

- 卵 - 2コ
- 水 - 200cc
- 調味顆粒 - 1袋
- ふぐの身 - 1袋

手順

1. ボールに卵・水・調味顆粒を
入れよくかき混ぜる
2. 茶碗に、ふぐの身を入れ、1を
注ぐ
3. 湯が沸騰したら2を入れて弱火
で15分湯せんにかける
4. くしを入れ卵液が出なければ
出来上がり

注意: 火が強いとすぐ
こぼれてしまいます。
火加減に注意!!

旬の味のどろ一夜干

8月末から9月初旬、1年で
最も脂ののった、どろ
だけを使い新鮮なうちに
一枚一枚手開きし天然塩を
使って一夜干にしました。
「自身のトロ」と言われる程
大変美味しい高級魚です。

生息地 日本海の
山陰沖
正式名 赤むつ

アクセスはこちら↓
http://wadachinmi.co.jp/shop/nodo.html

1尾 120g~140g 税込 1,050円
1尾 160g~180g 税込 1,575円
1尾 350g~400g 税込 3,150円

お客様の声

広島県 ★ 原垣様

ふぐみりん・人カロール・ふぐそうめん
ふぐみりんは肉厚でとても美味いので、
人カロールの子供も大好きで、あじう肉に
はくはてはいいです。
贈り物で頂いたのが、最初で、
今回お土産に購入致し、お返しに
はくはてです。

ありがとうございます。ふぐ味
酢林干は創業当時から秘
伝の味を守り続けている
わが社自慢の商品です。

神奈川県 ★ 御木様

いかの塩辛
おいしいから3つ買いました。
そのままでもおいしいのですが
私はお酒、たかのめ、ゆず等を
加えていただきます。

「いかの塩辛は本店でも人気の
商品です。本紙「工場見学」で
も紹介しています。ビールのお
まみにも最適です。」

京都府 ★ 杉村様

ふぐ生茶漬
ふぐの身がとっておいしかったです。
「ふぐ生茶漬」という感じがしかりました。
味も良かったです。

おはようございます。ふぐ生茶漬の茶
碗蒸しにも挑戦して
みて下さいね。

編集
後記

新メンバーも加えて楽しい新聞作りになりました。
おかげさすのにかいロールもついでにきます。
今年から参加しました。楽しかったです。金子
今年の夏は暑かったですね。りんこ

ご意見
ご感想は
こちらまで

和 田 珍 味
〒694-0035 島根県大田市五十猛町1559-3
TEL.0854-87-0611 FAX.0854-87-0844
ホ-4ペ-ジ http://wadachinmi.co.jp
メ-ル アドレス info@wadachinmi.co.jp

