



伊達の釜ゆでかき

築地森商株式会社

〒104-0045

東京都中央区築地7-5-3

紀文第一ビル1階

TEL:03-3542-2960 FAX:03-3542-2961

■ 産地へのこだわり

宮城県産の牡蠣は国内屈指の種カキ生産量を有する産地として広く知られています。親潮と黒潮がぶつかりあう宮城県は理想的な漁場と言われ大量の植物プランクトンが注ぎ込まれおいしい牡蠣を生み出します。

豊富な養分をたくさん取り入れた牡蠣は1年物でも身入りが良く甘みがあるのが特徴です。

1月～5月に採った身入りの良い牡蠣だけを選別し、釜ゆで・IQF(個別急速冷凍)しました。



■ 弊社こだわりの加工方法

A

釜ゆでのベースとなるボイル水は、滅菌海水を95℃まで加熱して生かきをゆでます。

しかし、一番初めの釜ゆでしたかきは、ボイル水のベーススープ作りの為です。

釜ゆでした最初のかきは、商品とは使用しません。



B

Aで出来上がったベーススープを素に釜ゆでかきの加工になります。

このベーススープを加工時の1月～4月まで、毎日PH(ペーハー)調整しながら使用します。

C

新鮮な原料(剥いてから1日以内のもの)を釜ゆでする。その加工方法もかきの旨みが溶け込んだボイル水で加熱することでよりかきの美味しさが引き立ちます。もちろん添加物は、一切使用しておりません



■ 安心安全の徹底管理

原料の生かきは、全て宮城県漁連管理の基に入札を通過したものです。
宮城県全海域(11海域)でノロウイルス、一般生菌数、大腸菌等の検査を毎週行っています。

ノロウイルスは、食材の中心温度が85度から90度で90秒以上加熱で死滅することができると言われております。

伊達の釜茹で牡蠣は95℃の釜で15分から20分茹でているのでノロウイルスの心配無く解凍後そのまま食べることが可能です。

IQFされた後選別機で選別され封入後、金属探知機でチェックし、更にX線異物チェッカーで異物混入を防いでおります。

■ 時短調理によるコストカット

冷凍カキに比べ価格は高めですが、火を使わず解凍後すぐにお召し上がり可能なので調理時間が大幅にカットされ、忙しい時間帯に大活躍してくれます。

生冷凍カキと釜茹で牡蠣の加熱調理後を比べたところ、釜茹で牡蠣の方が縮み率が少なく加熱後の歩留りが非常に良いことが確認できました。

調理時間のコストカットと衛生面で安心してお召し上がり頂けることから、非常にコスパの良い商品となっております。

■ どんな料理にもお使い頂けます

即食用としては解凍後、かき酢・寿司ねた・サラダのトッピング等、そのままお召しあがりください。
加熱用としては、鍋、天ぷら・ Pasta やアヒージョ・炊き込みごはん等様々な料理にご使用できます。



弊社の「伊達の釜ゆでかき」は、宮城県石巻の新鮮な生鮮かきと衛生的で熟練された加工場の両立で出来上がりました。

「伊達釜ゆでかき」を石巻の生かきの生産者（養殖業者）に食べて頂いたところ「生かきより、食べ易くて、美味しい」と言ってくれました。

弊社オリジナルの加工方法により、加熱済みでも生かき同様の旨みが楽しめます。