

素材の持ち味を活かし、食感を追求！

無漂白

味付けかずのこ

高品質な水産物を全国に届ける 丸長水産株式会社

自然豊かな海産物にめぐまれた和歌山県田辺市。1970年設立の丸長水産株式会社は、水産物の卸販売と加工製品を中心にさまざまな魚種を扱っています。企業の原動力は「人」であり、常に「人」によって支えられているという意識を大切に歩んでいます。



こだわり

①

『本ちゃん数の子』と 呼ばれる一級品の原料

数の子の品質は、原料で決まります。使用するのはカナダ太平洋産の品質の良い産地に限定した「本ちゃん」と呼ばれる一級品です。または、近郊のアメリカシトカ産で、いずれもナンバー1、2の高品質。これらの地域のニシンは、海藻に卵を産みつける習性があります。海藻から流されないよう、卵一つひとつの結着力が強いのが特長であり、この「くっつく力」が独特の食感を生み出します。

こだわり

②

手間を惜しまない『無漂白』製法

◎『漂白』と『無漂白』は、どこが違うのですか？

一般の商品は、見た目をきれいにするために漂白されているものがほとんどです。そうすると、風味や食感が損なわれてしまうことに。『無漂白』で仕上げるには、原料を厳選し、さらに加工段階で何度も選別する必要があります。3月頃に漁獲された数の子は、5月から9月までの5か月間、人の目と手によるていねいな選別作業が繰り返し行われます。時間をかけてこそ、自然な色合いとしっかりとした食感が守られます。



人の目と手で何度も選別します

●フードコーディネーターの
おすすめレシピ



数の子のクリームチーズ白和え

酒の肴に！洋風白和え。
おもてなし料理にも

材料 (2人前)

- 数の子(味付き)……1本
- 木綿豆腐……80g
- すり胡麻……大さじ1
- クリームチーズ……10g
- 塩……少々
- 黒胡椒……少々
- 青ねぎや大葉、ハーブ類など……適量

作り方

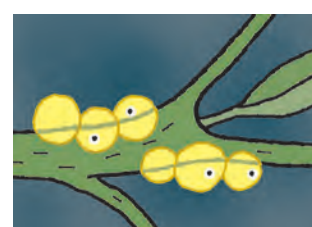
- 1 豆腐は水切りしておく。数の子は軽く汁気を切って、1～2cm幅に切っておく。
- 2 すり鉢に①の豆腐を入れ滑らかになるまでする。すり胡麻とクリームチーズを加え更に混ぜて、最後に塩を加える。
- 3 ②に①の数の子を加えて和える。器に盛り付け、黒胡椒をふる。あれば青ねぎや大葉、ハーブなどをトッピングする。

- へ
メ
モ
～
- すり鉢の代わりにフードプロセッサーやブレンダーを使うと便利です。
 - お猪口や小さなグラスに盛り付けると、おしゃれなおもてなし料理に変身！

新年を祝う食卓に欠かせない数の子。ニシンの卵である「数の子」は、ぷちぷちとした食感が魅力です。『極(きわみ)食感!味付けかずのこ』は数の子本来のおいしさに加え食感を追求。自然の風味・歯ごたえを生かすため、無漂白数の子を製造後に冷凍しないことで最大限食感にこだわった、生協ならではの商品が生まれました。今回は丸長水産株式会社の高松さんにお話をうかがいます。



カナダ太平洋産とアメリカシトカ産の特徴



くっつく力が歯ごたえのある食感を生み出す



漁期・漁場

- アメリカシトカ産
漁期：3月下旬～4月中旬
漁場：アメリカアラスカ州シトカ沿岸
- カナダ太平洋産
漁期：3月上旬～3月下旬
漁場：カナダ西海岸バンクーバー沿岸

数の子を上手に解凍するポイント

ゆっくり解凍することがおいしさの秘訣です。急速解凍(流水・常温解凍)にすると、卵の粒子を壊し食感を損なう原因になります。

手順

- 1 食べる前日夜に、冷凍庫から冷蔵庫に移す。
- 2 7～8時間程度で解凍。
朝にはおいしく食べれますよ！



簡単アレンジレシピ

【数の子のクリームチーズ和え】
おつまみにぴったりの一品。まろやかなクリームチーズと、コリコリ食感の数の子が相性抜群ですよ。お好みで塩昆布を混ぜてください。

「一度食べたら、ほかの数の子は食べられない」 そう言ってもらえる、生協だからこそその自信作です！

『極(きわみ)食感!味付けかずのこ』は発売から10年近く経ちますが、年々ファンが増え、今では先行予約で人気No.1を獲得するほどになりました(2024年度よどがわ市民生協・おおさかパルコプ実績)。生協さんのみのお届けで、他にはどこにも出荷していません。学習会などで試食を重ねること700食。組合員さんからは「一度食べたら、他の数の子は食べられない」「来年もお願いする」とのうれしいお声をいただいています。『かずのこ』本来のおいしさを、ぜひご賞味ください。

丸長水産株式会社 高松 研介さん

