

春の気配、感じてますか？

“生きる者すべてに春は来る”

穏やかな気分で、美味しい春を感じてみませんか？

春だけの**極上の味覚**で、ほのぼのと**春を楽しむ**

満面の笑みで新年度のスタートを切るお手伝いをいたします。

いつもありがとうございます。鮭処酒主 大将です。
この道一筋 41 年、鮭技術コンクール 金賞受賞の経験があります。

ぽかぽかと温かい季節がやってきました。
ご家族やお仲間と楽しいひと時を過ごしながら、
新年度からまた頑張れる活力を充電しませんか？

それをかなえる話を少しさせてください。では、1つずつ順番にお話していきます。

日本人の好きな料理ランキングNO1 “すし”

(資料NHK文化調査部「日本人の好きなもの」2008年)
資料によれば73%の人が“すし”が好きと回答しています。
約4人に3人が“すし”が好きと答えていることになります。

穏やかな季節になってほっと一息
大切な人との会食はやっぱり**“すし”**です。

では鮭処酒主、春のおすすめの一例をご紹介します。



まずは流水明け毛ガニです。

毛ガニは北海道を代表とするカニです。

ズワイガニ、タラバガニと並んで毛ガニは通称「三大カニ」と呼ばれています。名前の通りトゲと言うよりも、ふわふわとした毛で身体が覆われているのが特徴で「オオクリガニ」とも言われます。

毛ガニの旬と漁期は、毛ガニが水揚げされる場所によって大きく異なります。**中でも最高食味とされるのは流水明け毛ガニ**です



オホーツク海では流水が去って漁が始まる3月後半から、毛ガニの脱皮が始まる前の5月頃までの毛ガニが**一番美味しい**と言われています。通称**「流水明け毛ガニ」と呼ばれるのは、この最も美味しい時期の毛ガニ**だけです。

この時期ならではの濃厚なカニ味噌、甘味溢れる身肉をぜひ、ご賞味頂きたいと思ひます。(7.800円コースのみ)

次は春にはどうしても外せない桜ダイです

春のマダイを桜ダイといいます。

タイが卵を産むために体に栄養を蓄える桜が咲く時期に沢山餌をとり身も肥えてきます。この時期が美味しい時なんです。

「春ではなく、タイは冬の方がうまい」と言う人も少なくありませんが、長年経験してきて、「**脂の乗りは冬より春だな**」と自分は確信します。

身は脂を蓄えキラキラと輝き、血合いの色とのコントラストは**数ある魚の中でも一番の美しさ**で、見る者の食欲に訴えかけてきます。

昨年もタイをご紹介させて頂きましたので、今年はずらう魚介にしようと模索しましたが、やっぱり外せませんでした。

腐ってもタイ・冷凍してもタイとも言われますが、やはりマダイは**日本人が愛する自身魚の王様**です。

酒主では、瀬戸内海淡路、相模湾佐島、九州 ^{いずみ}出水などの産地から自らの経験にて選び抜き、**極上の桜ダイ**をお出し致します。



そして生トリガイです。

3月頃になると、愛知から活けのトリガイが入荷し始めます。

5月位までが美味しい、**春が旬の二枚貝**です。

「鳥貝」という名前の由来は貝殻から伸びる黒い足が、鳥のくちばしに見えるからだとする説と、食べた時の食感が鶏肉に似ているからだとする二つの説があるようです。

トリガイは消化管に泥を含んでいるので、市場では、剥き身を開いて湯引きし冷凍されたものがパックに並べられ出荷されています。なので、一般の方は殻つきの活けの物を見た事が無い人も多いのではないのでしょうか？輸入も多く、中国や韓国から開いて湯引きされたものが冷凍で大量に入荷します。**回転寿司でもよく見かけるのはこういった輸入物**がほとんどです。



生トリガイはさばく時に表面の黒い色素が取れやすく、酒主では**ステンレス板の上で出刃包丁で開き、肉厚を損ねない様にスプーンで内臓を取り除きます**。

さっと5秒ほど酢を入れた熱湯で（黒い色素の色止め）茹で、氷水で締めます。



丁寧に仕込まれた生トリガイの、**シャキシャキとした歯ごたえと甘味は絶品**となります。

春に旬を迎える極上の味覚で、**明日からまた頑張る英気を養う**お手伝いできれば幸いです。