

TOHOKU STORIES

12
2024

特集：福島県いわき市（株）貴千

貴千



日本有数の板かまぼこ生産地である、福島県いわき市。この地でかまぼこ製造を営む「貴千」は、東日本大震災の津波で工場が半壊したが現在も同じ場所で製造をしている。

昭和38年の創業以来、創業者小松中司の教えをかたくなに守り、ふるさといわきの海に生まれながら、貴千はかまぼこの可能性を追い求めてきました。



貴千のこだわり

かまぼこを

育てる。



「うまいかまぼこをつくるには、解凍が命」。それが、創業者・小松中司の教えです。

かまぼこの原料となるタラの多くは、漁獲されるとすぐ船上で加工・冷凍されますが、天候や気温、湿度次第で解け具合が変わり、味が落ちてしまうこともあります。

貴千では、解凍室を使わず、あえて常温で解凍。職人たちがすり身の温度、解凍時間、置き方に至るまで徹底的に管理し、身の力を最大限に引き出せる状態を作り出してから製造します。先祖伝来の「解凍術」。それが、かまぼこ本来の味と食感を引き出しているのです





魚さしの開発者 小松専務

農林水産大臣賞受賞商品「魚さし」

第72回全国蒲鉾品評会 最高賞

農林水産大臣賞受賞

絶対に食べて頂きたい

うお
魚さし



「魚さし」魚本来の味と力を極限まで引き出した至極の一品

きめ細やかで、歯を跳ね返すような弾力ある食感。しっかりと強い、魚の味。これが、かまぼこの技を極めた「魚さし」の醍醐味です。魚さしの最大の特徴は、「無でんぷん」であること。混じりつけなしの、純粋な味を味わってもらいたいから、通常つなぎとして使うでんぷんを使用していません。厳選された、グチ、タラ、メヒカリを使用し、魚が持っている身の力で弾力を生んでいます。メヒカリの特徴はなんといっても旨味の凝縮された身の脂。皮と身の間の部分に特に脂が乗っているため、皮ごとすり身にして混ぜ込んであります。メヒカリの旨みを引き出すため、調味料も最低限に抑えました。また、身の力を最大限に引き出すため、高温の炉にいれて一気に焼く「焼き抜き」製法を貫いています。熱によって膨らんだ身が元に戻ろうと縮んでできる「ちりめんじわ」は、すり身に「力」がなければ生まれません。この皺こそ、歯を跳ね返すような弾力の証です。よけいなものは何も足さずに、あるものを極限まで引き出す。魚さしは、貴千の技術を結集させてつくった、自慢の逸品です。シンプルに味わってみてください。これが、貴千が伝えたい「ほんとうのかまぼこの味」です。

【新商品情報】



常磐もの天然ふぐ3種セット(ループ食品)

◇てっさ 2～3人前×1パック

福島県相馬産の天然ふぐの「てっさ」です。

高級食材として知られるふぐ刺し。

その独特な食感と淡白な味わいで人気ですが、「てっさ」をご自宅で楽しめます。

2～3人前です。

◇てっちり 3～4人前

福島県相馬産の天然ふぐの「てっちり」です。

鍋料理の王様「てっちり」。プリプリで弾力あるふぐの身は、ふっくらした食感とほのかな甘みで、食べた方の心まで温めてくれます。

和食料理人が監修した味付けになっています。ご自宅でお店の味を楽しめます。



◇ふぐ唐揚げ 300g×1

福島県相馬産の天然ふぐを使用した唐揚げ用です。

和食料理人監修の味付けになっていますので、冷凍のまま揚げて頂ければお店の味を味わえます。

(セット内容)

・てっさ 2～3人前×1パック

・てっちり 3～4人前×1パック

・ふぐ唐揚げ 300g×1パック

【東北産品市場】

東北地方・新潟県の食品・お酒・雑貨がオンラインショップよりご購入できます。

生協指定店：いわきユナイト(株)

<https://www.tohoku-seikyo.jp/mypage/>



QRコードからも入れます。



TOHOKU STORIES

東北電力生活協同組合様向けの月刊誌です。東北地方と新潟県の生産者や穴場情報をお伝えいたします。

毎月月末日に創刊

いわきユナイト株式会社 福島県いわき市泉町1丁目8-14 / 発行人：田子哲也

【お問い合わせ】

東北電力生活協同組合

〒980-0822 仙台市青葉区立町20-1

TEL/022-268-7150

担当：常務理事 荻原 崇弘