



朝日にいちばん近い街「根室」
ぎょれん道東食品



おいしさの決めては…

低温熟成

低温熟成とは…

秋鮭を塩水漬けた後、低温で2日間ねかせることにより、酵素がタンパク質をうまみ成分のアミノ酸に変え、おいしさが増すといわれています。本製品はその性質を利用した製法で秋鮭を加工しています。

生産者からのメッセージ

現在、原料価の高騰、資材の値上げ等で様々な製品が値上げをしています。組合員の皆様の家計を圧迫しないよう、製造コストの見直しをし、新製法の「低温熟成」で製造することで、美味しさを損なわず、コストを抑えることができました。是非、この機会に自信を持ってご提供する秋鮭切身をご賞味ください。



人気

塩分約2%

たっぷり8切
お徳用パックです

凍

北海道産塩秋鮭切身 ジャンボパック

賞 6カ月

(400g・8切) 北海道産/北海道ぎょれん
旬の時期の秋鮭を食塩のみで味付け。
低温でじっくりと熟成させ旨みを引き出しました。

ザルの直径:約21センチ



▲製造担当:武田専務



▲製造工場:(株)ぎょれん道東食品



▲ドレスのまま塩水漬け



▲水を切って低温庫で熟成