



北海道産索餌にしん使用

魚

好きのための

旬にしん 水煮



【写真】盛付けイメージ

北海道産
旬にしん限定



とろけるほど柔らかい身とクセになる味

北海道産の脂が乗った時期の旬にしん(索餌にしん)だけを限定使用したニシンの水煮。その身は、箸でもつととろけるほど柔らかく、骨もまったく気にすることなく召し上がれます。味は、同じ青魚であるイワシやサバとは全く違う、脂が乗ったニシン特有のおいしさがあり、とくに魚好きの方にはクセになる一品です。臭みはなく、例えるならばホッケに近い味です。

魚好きのための旬にしん[水煮]

170g/缶 参考上代 625円(税込675円)

- JAN 4934553010345
- 内容量 170g ○ 入数 12×2/箱
- 原材料 にしん(北海道)、食塩、米酢

※本品は、対象の魚が水揚げがあるときに年間分の原料を確保し製造する製品です。

2024年12月発売



索餌(さくじ)にしんとは?

索餌(さくじ)にしんとは、読んで字のごとく餌を探すニシンです。たくさんプランクトンを食べて丸々太った時期のニシンなので、脂がのって、身にも栄養と旨みがあり美味しいのです。産卵期の卵(数の子)を取った後の一般的な身欠きニシンとは、まったく違うふくらとした身の美味しさの特徴。脂が乗ったその身は、加熱すると箸でほろほろにほぐれるほど柔らか。ほかの青魚とは違うニシン特有のおいしさをお楽しみ頂けます。



この脂の乗り!

惚れ惚れするような脂が乗った魚体。水揚げ後すぐさま凍結された鮮度・脂の乗りとも抜群の丸々太った良質な索餌ニシン。



1缶あたり

魚のサイズによって1缶あたりに入るピース数は変動しますが、良質なニシンをカットした身が、約5〜7ピース前後入ります。



塩と富士酢使用

味付は、長崎県対馬の平釜塩と、昔ながらの古式静置発酵で作る「純米富士酢」を微量使い素材を引き立たせました。

