

希少部位使い、ラー油ピリリ

城県石巻市の伝統食として親しまれている鯨肉。なかでも希少な「須の」と呼ぶ部位を使い、仙台で人気のとろろラー油「なかむラー油」と組み合わせた。ニンニク入りのラー油が香しさと柔らかな鯨肉が絡み合う。

肉は脂が乗って柔らかく、鯨特有のおいさが全く気にならない。ビール・ワインなど炭酸系のお酒に合う(黒須人さん)。「ジュエシーで身もやらかか。かむほどにうま味が広がる。おいしい味付けでビールはもちろん熱くても合う」(島本美由紀さん)。

鯨肉になじみのない人に味わってもらいたいと、知恵を絞って開発。商品にもあえて「須の子」を使わず、味・メニューしやすい言葉を選んだ。

①630円②<https://store.kinoya.co.jp/form/Product/ProductDetail.aspx?pid=WPC-K>③宮城県石巻市



今週の専門家

▽今泉マユ子 (管理栄養士・防災食アドバイザー) ▽川端啓嗣 (缶詰・冷凍食品開発者) ▽黒瀬佐紀子 (フードスタylist・缶詰・冷凍食品開発者)

▽今泉マユ子 (管理栄養士・防災食アドバイザー) ▽川端啓嗣 (缶詰・冷凍食品開発者) ▽黒瀬佐紀子 (フードスタylist・缶詰・冷凍食品開発者)

秋田伝統の味 薄切りの食感

いぶして乾燥させた大根を米ぬかに漬けた秋田名物いぶりがっこ。地元の特産品を多くの人に食べてほしいと、自衛隊の保存食にたくあんの缶詰があるのをヒントに開発した。特徴ある食感や風味をそのままに、食べやすいように薄切りにして詰めている。

専門家からはその香りや食感のよさを評価する声が集まった。「いぶりがっこの独特な食感と香ばしさ、コクのあるうま味と甘みが絶品。いぶし銀の缶詰」(川端啓嗣さん)、「薫製の香りが強く残るので、1枚食べるだけで何口もお酒がすすむ」(くっくしょーへいさん)。

そのまま食べるのももちろん、チーズやワッフルクリームと合わせてもおいしいという。

①518円②<https://komachi-foods.ocnk.net/>③秋田県三種町



▽滝村雅晴 (缶詰・料理研究家) ▽葉石かおり (一般社団法人ジャパニ・サケ・アソシエーション理事長) ▽日暮学 (日本百貨店商品企画部長・統括バイヤー) ▽松本学 (ご当地グルメ研究会代表)

▽滝村雅晴 (缶詰・料理研究家) ▽葉石かおり (一般社団法人ジャパニ・サケ・アソシエーション理事長) ▽日暮学 (日本百貨店商品企画部長・統括バイヤー) ▽松本学 (ご当地グルメ研究会代表)