

鮮度そのまま
海味の旨み

梅澤商店



北海道 初山別村



Googleマップ



Facebook

<http://www.facebook.com/umezawashoten>

手間ひま惜しまず手作り ひとつひとつ丹精込めて

大正10年初山別村で創業以来、
初山別沖をはじめとした近海の魚介類を原料とした「一夜干し」を
主な看板商品として商店を営んできました。
北のハイグレード食品+2015に選定されました「天然甘えび丸干し」は
長年のノウハウで「旨みをそのままに」と考えたのがきっかけです。

ひとつひとつの鮮度を大切に、
丹精こめて製造加工、
こだわりの商品を取り揃えております。
安心の美味しさで、
皆様に笑顔があふれますように。

代表 梅澤安男

❖ 天然甘えび丸干し

甘えびをそのまま丸ごと食べられる、カルシウムたっぷりの珍味。
一口目にサクサクとした食感があり、嚼む度に甘えび独特の味
わいが口の中で広がります。

甘えびの漁獲量日本一である羽幌町で、朝水揚げされた新鮮な
活甘えびを使用し、旨味の詰まったミノだけを残して手作業で
内臓を一尾ずつ丁寧に取り除いてから独自乾燥させています。
味付けは食塩・酒・砂糖のみで、着色料などの添加物は一切不使用。
色鮮やかな赤色は新鮮さの証拠です。



「北のハイグレード食品+2015」受賞!



道内外で活躍する食
の専門家により、優
れた食味・高い品質
管理・強い消費者訴
求力を備えていると
認められ、選定され
ました。





❖ 天然甘えび丸干しふりかけ

新鮮な活甘えびを厳選し、内臓を一尾ずつ丁寧に取り除いてから食塩・酒・砂糖に漬け、1週間から10日間ほど独自乾燥させた後、白ごまや焼きのりを加えて製造加工したふりかけです。カルシウムの含有量が多いので、少量でもたくさんのカルシウムを摂取することができます。着色料などの添加物は一切使用しておりませんので、お子様でも安心して食べられます。



＼ 色々なアレンジができて楽しい。美味しい。 ／

- ▶ マヨネーズに混ぜて、エビマヨネーズに。
- ▶ うどんやパスタなどの麺類に入れて、えび風味に。
- ▶ 春菊・小松菜などの野菜のおひたしにふりかけて、味にアクセントを。
- ▶ 卵との相性も良いので、卵焼きに入れて一緒に焼いても。



❖ 刺身ほか

とれたての魚介の新鮮さをそのままに。生でも美味しく食べられるよう、鮮度を徹底管理しています。



生タコ (刺身用)

薄くスライスしてあるので、たこしゃぶなどにも。



生タコ (カット袋詰め)

甘みたっぷりで、やわらかい。調理しやすい一口サイズです。



剥きホタテ (刺身・バター焼き用)

肉厚な身がプリプリとしていて甘く、食べ応えがあります。

❖ 一夜干し

新鮮な地魚を、一枚一枚丁寧に手作業で一夜干しにしました。程よい塩加減で、冷めても硬くなりすぎず美味しくいただけます。



つぼ鯛 (一夜干し)

脂のり抜群。ふわふわとした柔らかい食感を楽しめます。



八角 (一夜干し)

脂がほんのり甘くてコクがあり、上品な旨味を感じられる逸品。



イカ (一夜干し)

イカの柔らかい菌ごたえと上品な甘みを感じられます。

