



虎杖浜たらこ 虎杖浜明太子

この度は弊社製品をお買い上げ頂き、誠にありがとうございます。

弊社製の「たらこ」「辛子明太子」は、北海道虎杖浜（又は北海道）で水揚げされた助宗鱈を主原料に、生の原料のみを使用して調整した無着色の「たらこ」「辛子明太子」です。

たらこ本来持つ旨味を低温熟成により最大限に引き出すため、輸入原料及び冷凍原料は一切使用しておりません。

そのため普段お召し上がりになっている物よりも、魚の風味をつよく感じると思いますが、これが本来の「たらこ」「辛子明太子」の旨味とご理解いただければ幸いです。

また、添加物等の使用量も控えているため、比較的やわらかく仕上がっておりますが、旨味を活かすための製法ですのでご了承ください。

たらこ家 虎杖浜

◆保存方法および解凍方法

◆冷蔵で保存する場合

箱詰めされた容器のまま、一旦完全解凍して水気を切り、一週間以内を目安にお召し上がりください。解凍直後はやわらかすぎたり、塩味をつよく感じたりすることもあります。一晩冷蔵庫で寝かせることによって、たらこ全体の味が馴染みます。

◆お召し上がり方

◆そのまま…

ごはんのお供に、酒の肴としてお召し上がりください。また、パスタやお茶漬けなどにもご利用ください。

※胆汁（青緑色の付着物）について

虎杖浜産のたらこには、稀に胆汁（青緑色の部分）が付着している場合があります。これは、助宗鱈の内臓の一部の胆嚢がたらこに付着した物で、部分的に若干の苦味があります。無害ですのでそのままお召し上がり頂くか、取り除いてご利用ください。

◆冷凍で保存する場合

すぐにお召し上がりにならない場合は、一度に召し上がる分ずつラップ等で小分けにし、冷凍庫にて保存してください。ご家庭用の冷凍庫でも3ヶ月程度の保存が可能となります。お召し上がりの際は冷蔵庫に一旦移し、一晩ほどおいて解凍してください。このとき、水が多いと感じた場合は、ラップの内側にキッチンペーパー等をあてて解凍してください。

◆焼いて…

表面をさっと炙る程度でお召し上がりください。塩辛く感じるときは、少量ずつお召し上がり頂くことをおすすめいたします。



「虎杖浜たらこ」は胆振水産加工業協同組合の地域団体商標です。

かねしめ 創業大正二年老舗

松田水産株式会社