

迎春商品プレゼン対決

北海酢だこ



若狭センター
森 琢馬

前年度からの変更点

「能登産無着色酢だこ(真だこ)」、「北海道産無着色酢だこ(水だこ)」がメーカー事情により今年は企画ができなくなりました。



代替商品として...

「宮城県産有頭酢だこ(真だこ)」、「北海酢だこ(水だこ)」が新たにラインナップされます！

能登産の真だこは、北陸産の商品として利用も高い商品でしたが、震災の影響で漁に出ることができなかったことで商品製造ができませんでした。

真だこと水だこの違いは何でしょうか？

《真だこ》

腕を含めた大きさは約60cm程度です。日本ではたこ＝真だこの事で、日本全体に生息しています。身が堅く絞まっており、歯ごたえがあり、噛めば噛むほど味が出てきます。

《水だこ》

最大で腕を広げると3～5mにもなり、別名：北海ダコまたはオオダコなどと呼ばれ、東北より北に生息しています。水分を多く含み柔らかいのが特徴で、身が柔らかく生でも食されます。

北海酢だこ

別名：砂糖大根



【商品特徴】

- ・北海道沖でとれた水だこの足部分のみを使用
- ・調味酢に一晩じっくり漬け込むことで、酸味の効いた昔ながらの味付けに仕上げている。北海道産のてん菜を使用した砂糖を少量加えており、ほんのり甘みも感じられる。
- ・ブランチング加工※¹をすることにより、たこ特有のぬめりを取り除き、身を引き締めることで、皮も食べやすくなっている

※¹ブランチング加工：短時間ボイル後、冷却する加工のこと

- ・市販品は着色料により鮮やかな赤色の物が多いですが、この商品は無着色にて仕上げ、水だこ本来の色のままお届けしている

Q.おせち料理にたこを入れる意味は??

A.たこは茹で上げると色鮮やかな紅白模様になるため、縁起物としてもってこいの食材です。赤は古くから「魔除け」の意味があります。また真っ黒な墨を吐いて敵から逃げることから、「苦難を煙に巻く」という捉え方をされています。他にも、足が8本あり末広がりという縁起のいい数字の上、当て字で「多幸(たこ)」と表現もできるため、「一年間幸せでいられますように」という願いも込められています。

ちなみに...

「酢だこ」は関西ではあまり食べられていないようで、おせちの中に入れるたこも、一般的に関東から北の地域では「酢だこ」で、関西から南では甘く煮た「タコのうま煮」にするそうです

水だこ：知る人ぞ知る、かの有名なアメリカの科学誌 NATIONAL GEOGRAPHIC (ナショナル ジオグラフィック) には最も大きなもので体長:9.1m,体重:272kgという記録が残っている。



ご清聴ありがとうございました