

2024迎春丹南センター おすすめ商品

北海道産味付数の子



発表者

佐竹 橋本 森田

**商品名：北海道味付け数の子
（昆布しょうゆ味）**

規格：一本羽 100 g

賞味期限：冷凍仕分け180日

本体価格：1480円

税込価格：1598円



商品特徴

- ▶ 北海道で水揚げされたニシンの卵を漂白せずに昆布しょうゆ味の調味液で味をつけた数の子です。
- ▶ 市販の数の子の大半は過酸化水素水で漂白していますが、漂白することで味や歯ごたえが損なわれてしまいます。
- ▶ 本品は無漂白の数の子を使用しておりますので、素材そのものの風味や食感を残したまま仕上げております。
- ▶ 塩抜き、味付けの手間がらず、薄皮も除去しておりますので、解凍後そのままお召し上がり頂けます。
- ▶ 味付けについては、昆布の出汁を効かせた醤油ベースの調味液で漬け込むことで、上品な旨味に仕上げております。
- ▶ 本品は北海道沿岸で採れたニシンの卵のみを使用しております。北海道産数の子はカナダ産と比べて少々大きく、パリッと歯ごたえのある食感をお楽しみ頂けるのが特徴です。

数の子とは？

「二親」

の卵です。

数の子とは？②

- ▶ 数の子は多くの卵を持つことから、子宝や子孫繁栄の意味が込められています。
- ▶ また、ニシンは1度に多くの卵を産むことから子宝の象徴となり、「二親」と書くことから子孫繁栄を願う食べ物となりました。特にニシンが昆布に卵を産み付けた「子持ち昆布」は、縁起の良い料理とも知られており、おせち料理にもお勧めです。
- ▶ ニシンはイワシと見た目が似ているので、小型になるとどうにも見分けにくい。そこで角ばっているイワシということで「かどイワシ」と呼ぶようになったそうです。徐々に変化し、現在のように「かずの子」という名称で親しまれるようになりました。
- ▶ 青魚に多く含まれている必須脂肪酸の一種EPA（エイコサペンタエン酸）やDHA（ドコサヘキサエン酸）はもちろん、たんぱく質、ビタミン、ミネラルが豊富に含まれています。これらの栄養素は身体にエネルギーを供給し、健康維持に寄与します

おすすめトーク

- ▶ 塩抜き、味付けの手間いらず！薄皮の除去もしてありますので、**自然解凍**でそのまま食べられます！
- ▶ パリパリとした**北海道産**の数の子をお楽しみください。
- ▶ お好みでかつお節などを掛けてもおいしくお召し上がりいただけます。
- ▶ **無漂白**なので素材そのものの風味や食感を楽しめます。ぜひお試しください。

最後に。

森田から迎春活動に掛ける意気込みを！聞いていただきたいと思います！！

ご清聴ありがとうございました。

