

# 迎春商品プレゼン対決

北海道産味付数の子  
(昆布しょうゆ味)

若狭センター 森 琢馬



## おせち料理に数の子を入れる意味は??

- ・ 数の子の美しい黄金色は「黄色いダイヤ」とも評されており、栗きんとんや伊達巻などの黄金色のおせち料理は色的にもおめでたい意味を持ちます。
- ・ 親のにしんは「二親」という漢字が当てられ、「二人の親からたくさんの子供が生まれる」という、子孫繁栄の縁起物として扱われるめでたい一品です

ちなみに...

数の子の語源：アイヌ語でにしんを“カド”と呼んでいたため、  
(諸説あり) 「カドの子」からの訛りだとされている

# 北海道産味付数の子(昆布しょうゆ味)

## 【商品特徴】

- ・北海道沿岸でとれたニシンの卵のみを使用（中サイズ:15g以上の形の綺麗な一羽のみ使用）  
ひとはね
- ・味付は、昆布出汁を効かせた醤油ベースの調味液に漬け込むことで、上品な旨味に仕上げている
- ・塩抜き、味付の手間いらずで、薄皮も除去されているため解凍後はそのまま食べられる
- ・無漂白の数の子を使用しており、素材そのものの風味や食感を残して仕上げている  
↳ 市販の数の子の大半は...

過酸化水素水で漂白しており、味や歯ごたえが損なわれている！

つまりこの商品は...

数の子本来の“パリッ”と歯ごたえのある食感を楽しむことができる！

## Q.一羽(ひとはね)と数えるのはなぜ??

- A. 築地場外市場に、数の子を専門に扱うお店があります。  
そこでは片腹分の数の子を「一羽(ひとはね)」と数えています。  
これは数の子の形が鳥の羽に似ているためだそうです。

数の子は高価な食材であり、お客さんが「片腹しか買えない」という  
恥ずかしい気持ちを抱くことがないよう、「一羽(ひとはね)」と数えること  
によって、気持ちよく買い物をしてもらうための  
店側の配慮から生まれた粋な数え方です。

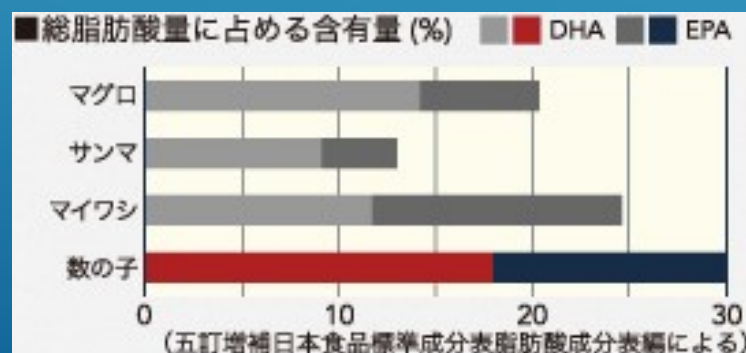


## Q.どこ産の数の子がおいしいの??

A.太平洋産にしんから作った数の子はパリパリとした強い歯ごたえが特徴。  
大西洋産にしんから作った数の子はやわらかいのが特徴。  
つまり、食べる人の好みになります！

## Q.魚卵なのでコレステロールが多く体に良くないのでは??

A.数の子のコレステロールは、いくら半以下、プリン体は明太子やたらこの2割以下！  
加えて、中性脂肪を減らし、血液をサラサラにして動脈硬化を防ぐ効果のあるEPA・DHAを他の魚介類に比べ豊富に含んでいます。



ご清聴ありがとうございました