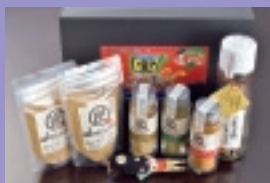


こんなところバイ!

おすすめポイント

- 調味料や添加物を
使わず、昔ながらの
製法で自然の味に
- 上品なだしが出る
「笹メジカ」「寒メジカ」
を使用し、土佐清水産
宗田節から厳選
- 醤油を継ぎ足すだけで
手軽にだし本来の
美味しさが楽しめる。
日本の食文化を再認識!



大漁セット3500円。「だしが良くで
る宗田節」、「ジョン万 だしパウ
ダー」、3種の「ジョン万 だし塩」、
大漁旗を使った「魚のキラキラスト
ラップ」などのセット

ウェルカムジョン万カンパニー

☎0880-83-0085

【所在地】高知県土佐清水市
天神町6-18

【HP】<http://mungero.com/>



編集部
さとみんがゆく!!
今号のこだわり
産品



四国最南端の港町でつくる
最高級の宗田節で、
オリジナルのだし醤油を
高知県土佐清水市

「だしが良くでる宗田節」
1000円(送料別)。一瓶に宗
田節が3~4本(約40g分)入っ
ている。好みの醤油を入れて、
2週間冷蔵庫で寝かせる

土佐清水産 だしが良くでる宗田節

土佐清水の一大名物が
手軽に味わえるアイデア商品

「宗田節」とは、高知県土佐清水市が生産量日本一、全国シェアの約7割を誇る魚の節のこと。高級だしとして料亭や蕎麦店に卸される、知る人ぞ知る削り節です。原料となるメジカ(ソウダガツオ)は、血合いが多くて鮮度が落ちやすく、生食には向かないものの、薪で燻ざれると、独特の旨みと高い香りを生み出す最高級の削り節になります。なかでも原材料の魚製法に特にこだわった宗田節を瓶詰めにしたのが、「だしが良くでる宗田節」です。

四国最南端の土佐清水市は、高知県有数の港町。黒潮がぶつかる足摺沖で、メジカは伝統の曳き縄漁によって、一尾一尾釣り上げられます。メジカは一年中獲れるものの、「だしが良くでる宗田節」に使われるのは、8~9月に獲れるメジカの子ども「笹メジカ」と、1~3月に獲れる「寒メジカ」のみ。どちらも脂が少ないため、雑味のないすっきりした味わいを持つ、上質な宗田節に仕上がります。

水揚げされたメジカは、納屋(節工場)に運ばれ、大釜の熱湯へ。茹で上げられ、熱いうちに手作業でアタマや内臓、骨が取り除かれま

す。樗やヤマモモ、桜

など、県内で伐採された木材の焚き納屋で、5~6日間燻され、香りよく焙られたところで、天日に干されて宗田節が完成。宗田節の質の高さを誇る納屋から、料亭レベルの宗田節が出荷されます。

その宗田節を詰めた瓶に、好みの醤油を入れて約2週間。醤油に豊かな香りと上品な味がしっかりと染み込み、美味しいだし醤油ができます。料亭で使われるだしが手軽に楽しめる、土佐清水の一大産業を世に広める商品です。

香り豊かなだし醤油で
どんな料理も風味UP!

冷や奴、煮物、マグロの漬井などで、そのまま醤油代わりに。手軽な卵かけご飯もだしが効いて美味です。醤油にだしがよく出ているので、同量の水で割るだけでざる蕎麦の漬けつゆになり、お酢を入れればポン酢に早変わり。親子丼の井つゆは、だしを加えなくても味が決まりました。醤油を継ぎ足して1年。柔らかくなった宗田節は、刻んで炊き込みご飯にして、最後まで味わい尽くせます。

