



三陸・気仙沼 ふかひれ

弊社のフカヒレは数種類あります。まずはおおまかに2種類！

★排翅(パイツー) →ヒレの形が残っているもの

(背びれ、尾びれ、腹ビレなど分けられ、そこからまた大きさごとに分けられます)

排翅は主に姿煮などに使われ、高級料理店などで使用されています。

★散翅(サンツー) →ヒレの形がなく残っていないもの。

(サメの種類、部位、ゼラチン質との配合により種類が分けられます)

散翅はスープや茶碗蒸し点心などの具材などに使用されています。

排翅(パイツー)



フカヒレは形状、大きさにより価格が大きく異なります。形状により味が異なるわけではありませんが、一般的には元のヒレの形を保ったフカヒレの方が高級品とされています。これはパイツーの入手が困難である理由と形が保たれているパイツーの方が品質を見極めやすいことが理由にあります。

散翅(サンツー)

パイツーよりもお手頃な価格で姿がなく、繊維状になっているフカヒレです。サンツーは繊維が太く、肉やゼラチン質などの繊維以外の要素がしっかり取り除かれたものほど高級とされています。弊社のサンツーは全て手作業で丁寧に加工されますので安心、安全です。



味付けフカヒレ

フカヒレ寿司ネタ

全国のお寿司屋さん、和食料理屋さんにお卸している人気商品です。サイズは大・中・小あり、味付け、味無どちらもございます。お客様のニーズに合わせてご利用頂ける商品です。



フカヒレの解凍方法

- ・冷凍のふかひれを袋から出してたっぷり水を入れたボールに入れて自然解凍する
- ・解凍したヒレを約30分蒸す
- ・その後ゆっくりと流水で冷やす(壊れやすいので注意)
- ・水に入れたまま1日冷蔵庫において冷やす



干鮑

中国では{フカヒレ}{ツバメの巣}と並ぶ三大食材の一つで、縁起物として珍重されています。鮑は乾燥させることで風味が凝縮し、噛めば噛むほど旨みがにじみ出てきます。なんと中国で流通している干あわびの9割は日本産と言われており、中でも青森県や岩手県で獲れる蝦夷鮑は最高級品としても名高いのです。



・写真はイメージです。

乾燥ナマコ

冷凍商品に比べ希少価値が高く、三陸産、北海道産、関西など種類が豊富です。日本のナマコは栄養価も高く、まさに「黒いダイヤ」の名にふさわしい商品なのです。中国では日本からの輸入品が最高級品として重宝されています。弊社では新鮮なうちに下処理し、茹で上げ、専用の乾燥室にて乾燥、天日干し作業をすべて手作業で行っております。責任を持って管理しておりますので、安心してご利用頂けます。



・写真はイメージです。



干貝柱

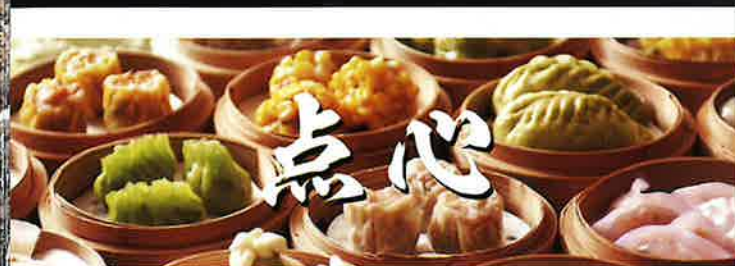
本場・中国で使われる干し貝柱の中でも高級品とされているのは、北海道産のものなのです。特に夏場に取れたホタテを使った干貝柱は栄養価も高く、人気の高い一品です。干貝柱は、他の乾物と同じく水分を飛ばして乾燥させることで保存性を高めています。冷蔵庫などがなかった時代、干貝柱は常備菜として有効に機能していたのです。



・写真はイメージです。

仙台伝承 牛たん

仙台名物牛タンをじっくり丁寧にローストした商品です。お土産などで喜ばれるため、高速道路PAやSA、道の駅、ホテル売店などで販売しております。



弊社では点心関係、主にまんじゅう、餃子、焼売などの注文も承っております。その土地ならではの牛肉、豚肉を使ったまんじゅうや餃子などのPB商品としてお作りすることも可能です

《ふかひれまん》

とろけるような気仙沼産のフカヒレを使用した高級感溢れる絶妙な逸品。コラーゲンたっぷりのふかひれまん。

《牛タンまん》

柔らかく煮込んだ牛タンと玉ねぎ、タケノコなどの野菜餡をふくらとした生地で包み込んだ逸品です。仙台のお土産としても最適。ぜひご賞味下さい。

《肉まん》

ジューシーなお肉の旨みと食感を第一に考えた豚肉まん。少し大きめサイズなのが嬉しい！皮から具材まで丸ごとおいしい豚肉まんです。

《あんまん》

甘すぎないあんこと、ふくらもちもちとした甘みのある生地との相性は抜群！！お子様から大人まで幅広い年齢層に人気の商品です。なぜだかまた食べたくなるお味です！！

