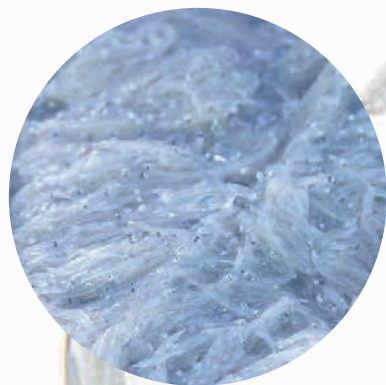


獲れたての味を愉しむ贅沢

しらす(生しらす)



主な生産地

サイズ目安 100g/パック

旬の時期 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
★★★★

問い合わせ先 茨城県しらす生産者協議会 (代表:久慈浜丸小漁協)
【TEL/0294-52-2066】 〒319-1222 日立市久慈町1-1-2

※商品には限りがありますので、大量注文にはお応えできない場合がございます。

おすすめポイント

OSUSUME★POINT

- 1 鮮度管理技術でいつでも獲れたての味をお届け
- 2 漁獲から船上処理、冷凍まで精度とスピードある一連の工程を追求

いつでも新鮮でおいしく、
しらす漁師自慢の逸品。

生しらすはプリプリとした食感で人気。しかし、すぐに鮮度が落ちてしまい、本来のおいしさを味わうことは、水揚げする漁港の近く、しかも漁期でないと難しいとされてきました。そんな課題を解決すべく立ち上がったのが、茨城県のしらす漁師たちです。まず着手したのは、茨城県水産試験場が開発した鮮度管理技術の導入と、漁獲から船上処理、原料選定、洗浄まで一連の工程の精度とスピードの向上。そして、徹底した品質へのこだわりから、生しらすを冷凍した「海の輝き」と「ひたち浜漬け」の商品化にこぎつけました。いずれも冷凍品で保存性・可搬性に優れているのが何よりの魅力。解凍後もほとんど型くずれがなく、いつでも獲れたての食感と透明感を楽しめます。「海の輝き」は天然のほのかな甘みがあり、身がしっかりと詰まっています。生はもちろんだ釜揚げにするのも贅沢な食べ方です。「ひたち浜漬け」は、「海の輝き」の味わいを生かし白醤油にじっくりと漬け込んだ一品。深い味わいと飴色に輝く美しさが魅力です。



釜揚げしらす



しらす干し