

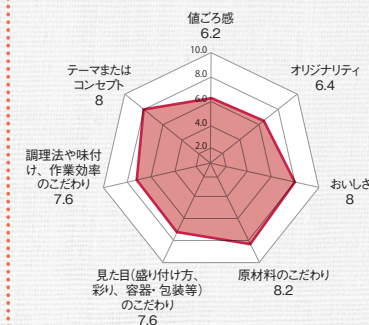


鯛の舞

販売店名 しおそう 社名・団体名 株式会社 塩荘 販売価格 1482円(税別)
 販売地域 茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、新潟県、富山県、石川県、福井県、山梨県、長野県、岐阜県、静岡県、愛知県、三重県、滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県



●評価のポイント●



- 伝統的な味がして、ハレの日に良い。お値段も手頃。このまま変わらない味でいてほしい。
- 木の香りもご馳走感が高まる。
- 郷土愛が感じられる。
- 土産にしたい一品。

受賞者メッセージ

株式会社塩荘
 常務取締役 岩橋礼子

明治36年老舗駅弁屋が提供する地産地消の押し寿司

塩荘は創業明治36年から駅弁を製造・販売し、現在では駅弁の他、外食事業も展開しています。

駅弁商品は地場でとれる美味しいものを中心に地産地消の考え方で開発しています。鯛寿司に関しては、当時の敦賀市が若狭湾の東に位置し港町として栄えており、当社三代目の時代に「地場名産品を作りたい。特徴ある商品を開発したい。」という思いから、日本海の魚を使用した寿司を作ることとなりました。

当初は若狭湾や敦賀湾で獲れるキスを使用した押し寿司を製造・販売していましたが、キスは主に夏場に獲れる魚であり、年間を通して地元で獲れる「蓮子鯛」を使用した商品づくりに取り掛かりました。当初から蓮子鯛の笹漬(酢漬)などは地元の名物商品としても人気となっており、蓮子鯛を使用した押し寿司の駅弁が出来上がりました。

現在は昔と異なり蓮子鯛の漁獲高も減り原料確保に苦慮しますが、若狭湾近海を中心に日本海で獲れる原料にこだわっています。水揚げされるとすぐに協力企業で三枚におろされ、一塩したチルドの状態当社工場に届き酢めされます。

酢めは、漬け酢と時間がポイントであり企業秘密でもあります。長時間酢めすると身が崩れ食感が損なわれてしまい、風味も損なわれるた

め、酢め時間は数分のみとなります。

使用する酢ですが、開発した当初は小浜市の専門業者が製造した米酢を使用していましたが、現在は協力会社のもと時代に合った酢を使用。酢にはざら目を加えほのかに甘く、上品で奥深い味わいに仕上げられています。なお、蓮子鯛の酢めと酢飯にも同様の酢を使用しています。

押し寿司の米は福井県産「華越前」と「コシヒカリ」のブレンド米を使用し、当社の地下数百メートルから汲み上げた地下水で炊飯しています。

一般的に押し寿司は固く締まったものが多いですが、駅弁として食べやすくするために余り圧力はかけずに製造し、鯛も酢飯も食べやすい固さに加工してあります。この圧力加減も重要なポイントと言えます。

味付けは、基本的に酢と塩のみで、醤油を使用せずにそのままでも美味しく食べられるように設計しています。

また、弁当箱は地元名産の蓮子鯛の笹漬の樽を製造している職人さんが手作りしたものです。

現在、「越前かに」の足身をほぐさずに酢めして並べた贅沢な押し寿司や地元で養殖している「ふくいサーモン」を使用した押し寿司なども開発し、人気商品となっています。今後も駅弁で地元を応援していきたいです。