



奥田屋

富山湾の神秘

ほたるいか

富山湾からの贈り物
奥田屋

日本海の荒波で育ち

天然のいけす 富山湾でとれた魚は、

春よし 夏よし

秋よし 冬よし

四季を通じて ときどきの魚

うまきは天下一品



〒939-8231 富山県富山市下熊野463
TEL:076-429-0029 FAX:076-413-6017
営業時間:10時～18時 ※水曜日は休市の場合休業
定休日:日曜・祝祭日、お盆、年末年始、GW、SW

E-mail: info@kobujime.jp

■自 店 <http://www.kobujime.jp/>

■47CLUB <http://www.47club.jp/24M-000017>

■Facebook <https://www.facebook.com/okudaya.toyama/>



日本ギフト大賞
富山賞

受賞商品「北陸AKB」

メルマガ会員様には、富山湾の朝どれ鮮魚・お得な商品の即日販売・発送や、タイムセール商品をご案内しています。

奥田屋 富山湾の神秘 ほたるいか

この度は、当店のほたるいかをお求め頂き、誠にありがとうございます。

春の訪れを告げる 富山湾のほたるいかが**美味しいワケ**

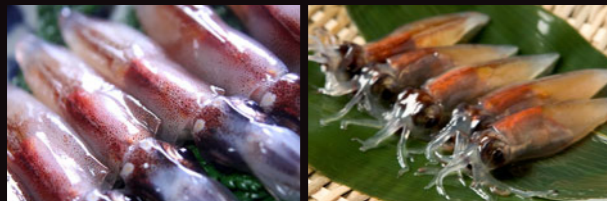
美味しいワケ 1 環境

富山では漁港から15~20分という近い漁場で、100年前から続く「定置網漁」によって漁が行われています。そのため、「底曳網漁」で獲った他県産のものに比べて、鮮度も身の状態も抜群に良いのです。

美味しいワケ 2 生態

富山湾で水揚げされる「ほたるいか」は、ほぼ100%産卵期直前の雌です。そのため、卵巣が成熟しており、魚体も大きく丸々と太っていて、ワタにも脂がのっています。

生のほたるいかをそのまま味わう



姿 【冷蔵発送】

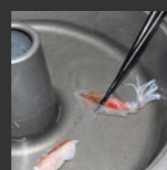
水揚げされた1尾そのまま、当店で下処理を一切おこなっておりません。お刺身、桜煮、しゃぶしゃぶ等でお召し上がりいただけます。必ず「お召し上がりの際のご注意」をご確認ください。

ほたるいかレシピ1 お刺身(生食)



ほたるいか本来の食感・甘味・旨味を堪能できるのは、未冷凍の生の状態です。お好みでわさび醤油・おろししょうが醤油などを付けてどうぞ。

ほたるいかレシピ2 しゃぶしゃぶ



- 作り方
- 骨抜き・毛抜きなどで目と口を取り除きます。
 - 鍋に水と昆布を入れ沸騰させます。
 - 沸騰したら、30秒以上、中心温度が60℃以上になるまでしゃぶしゃぶします。
 - お好みに合わせて、ポン酢、ゆずポン酢などをつけてお召し上がり下さい。

ポイント 必ず湯通しをしてお召し上がり下さい。

お召し上がりの際のご注意

お召し上がりの際には、以下のいずれかの下処理が必要となります。

- 内臓を取り除いた場合… 生食のままでも問題ありません。
- 姿のままでお召し上がりしたい場合…
 - a. -40℃で4日間以上冷凍処理
 - b. 沸騰水で30秒以上、中心温度60℃以上で下処理

生ほたるいかは鮮度が落ちるのが非常に早いため、当日中の下処理・調理・保存をお願いします。

賞味期限

- お届け日当日中にお召し上がり下さい。
- すぐにお召し上がりにならない場合は、冷凍保存が可能です。お召し上がりの際は自然解凍して下さい。※ただし調理後の冷凍保存はオススメできません。

ほたるいかの内臓には旋尾線虫の幼虫(寄生虫)がいる場合がありますが、内臓を完全に除去し、または適切な熱・凍結処理をすることで、安全に食することができます。

奥田屋のほたるいかへの**こだわり**

こだわり 1

富山湾産の専用定置網で水揚げされたほたるいか

ほたるいか漁は16世紀頃に富山県で始まり、以来、その品質は他県産のものとは一線を画してきました。当店では、滑川漁港を中心に、**専用網を持つ漁港の1番セリの品を厳選**。同じ定置網でも、加工用の2番セリ・3番セリ、冷凍品とは旨味が違います！

こだわり 2

脈々と受け継がれる伝統の下処理・調理

ほたるいかの扱いは、経験がものをいうとされています。当店では、**江戸末期の初代・2代目から続く伝統の扱いに、網元出身で、特に扱いに長けていた3代目のノウハウ**が加わり、現在の4代目店主に引き継がれています。

生のほたるいかをプロの技で味わう



お刺身

下処理済【真空パック・冷蔵発送】

職人が小さなほたるいか1つ1つの足を抜き、内臓、目、口、胴の軟骨を取り除く等、手間暇かけて処理をした、見た目にも美しい商品です。ツヤがあり、外はプリプリ中はトロリ、独特の甘み・旨味が感じられます。



桜煮、釜ゆで、塩ゆで

下処理済【冷蔵発送】

ゆで上がった色から名付けられた「桜煮」。その美しい桜色は、鮮度の良いほたるいかを使った証です。

◆ 当店独自のゆで方

新鮮な朝獲れのほたるいかを、当店独自の製法で内蔵までしっかりとゆで上げています。

賞味期限

お届け日当日中にお召し上がり下さい。

熟練した職人手作りの味を楽しむ

生ほたるいかキムチ

【冷凍発送】

生ほたるいか塩辛

【冷凍発送】

- 自然解凍のうえ、お召し上がり下さい。
- そのままお酒の肴やご飯のお供としてお楽しみいただけます。
- 自然解凍後、長期保管しますと塩辛さが増す場合があります。※冷蔵状態で長期保管することはオススメできません。
- 朝獲れの新鮮な生ほたるいかを加工しています。そのため、ほたるいかからイカ墨が出て、商品が黒くなっている場合がありますが、新鮮な証で、味・品質には問題ありません。

賞味期限 | 冷凍状態でお届け日より30日