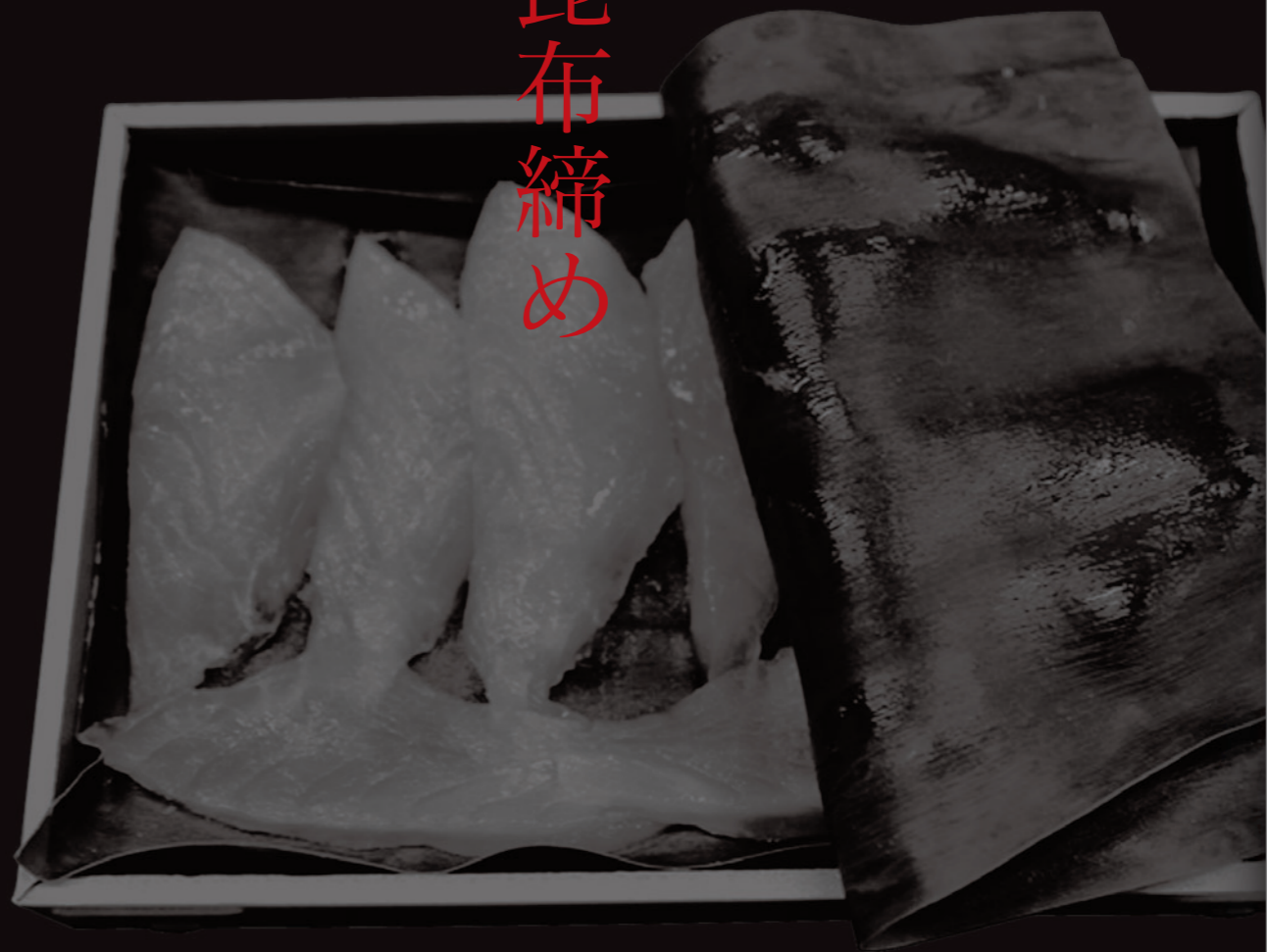




奥田屋

富山湾の昆布締め



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



日本ギフト大賞  
富山賞

受賞商品「北陸AKB」

〒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/>

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 富山湾の昆布締め

この度は、当店の昆布締め刺身をお求め頂き、誠にありがとうございます。



## 奥田屋鮮魚店の「昆布締め」はここが違う！

### 奥田屋の違い 1

4代に渡ってセリで買い付け  
伝統の目利きで  
高品質の魚を厳選

一般的な昆布締めの中には、お刺身では食べられない品質の魚が使用されているものもあります。当店は、創業150年余り、4代に渡ってセリで買い付けを行ってきた伝統の目利きで、お刺身としてそのまま販売できる高い品質の鮮魚を厳選。朝どれ「きときと(富山弁で「新鮮」の意味)」の魚を使用しています。

### 奥田屋の違い 2

魚と昆布の  
旨味を助長する  
秘伝製法

使用する昆布の質が良すぎたり、中に挟むお刺身の身が薄いと、魚の美味しさが昆布の味に負けてしまいます。当店では使用する昆布にもこだわり、鮮魚の旨味と昆布のグルタミン酸が相乗効果で美味しさを引き出す秘伝の製法で製造しています。また当店の昆布締めのお刺身は、一般的に流通しているものよりも、厚切りなのも特長です。

### 奥田屋の違い 3

保存料・添加物不使用  
職人が手作業で  
丁寧に自家製造

当店は、鮮魚・仕出し料理を営んでおり、富山湾産の食材をベースとした富山の水産資源・特産品は、ご注文を受けた後に原材料を買い付けています。また代々継承されてきた伝統の技術で、現代のお客様の嗜好に添った商品の販売・開発を行う一方で、製造は職人が全行程をひとつひとつ手作業で丹精込めて行っています。

## 糸を引いているのは旨味成分です

昆布の旨味成分が出て、昆布締めが糸を引くことができます。品質には全く問題ございません。

## 賞味期限

当店の昆布締めは、新鮮な魚を調理し、冷蔵(+5℃以下)状態で配送しています。冷蔵状態でお届け日より3日間は美味しくいただけますが、なるべくお早めにお召し上がり下さい。

## お召し上がり方

昆布を外し、皿に盛り付けてお召し上がり下さい。  
昆布の旨味がしみておりますので、そのままでも美味しくいただけます。お好みでわさび醤油でもどうぞ。  
冷凍の場合は、上面の昆布をはがして、自然解凍の上お召し上がり下さい。

- ◎はがした昆布は…1.そのままダシ用にする。  
2.細かく切って、煮物・佃煮にする。(昆布に酢をかけるとボソボソ感がなくなります)  
3.乾燥させて細かくし、かつお節などと一緒にふりかけにする。などのご利用方法をお試し下さい。

## 奥田屋鮮魚店の昆布締めレシピ

奥田屋鮮魚店の自家製法で作った昆布締めだからこそできるオリジナルレシピです。特に「焼き昆布締め」は、他店の昆布締めでは昆布とお刺身がくっついてしまい上手くできません。

### レシピ1 焼き昆布締め



■材料 お好みの昆布締め

■作り方

- 1 上面の昆布締めの昆布をはがします。
- 2 フライパン、ホットプレート、網焼きなどで、下面の昆布とお刺身を中火で焼きます。お刺身の色が変わったら、火が通った合図。焼き加減は、「レア」「ミディアム」「ウェルダン」お好みで。昆布ごと食べられます。

### 調理上の注意点

●自身魚は身の質上、炙るとくっつきやすくなります。当店の昆布締めは、挟んだ昆布がくっつきにくいよう工夫されていますが、炙り過ぎにご注意ください。

- 気温・湿度などの環境によって、締め具合が微妙に変わります。
- それにより、昆布・お刺身の塩加減が変わるため、塩辛くなる場合があります。(特に、自身魚)

### レシピ2 昆布締め丼



■材料 お好みの昆布締め 白米又は酢飯

お好みの薬味・具材(大葉、ゆず、わさび、のり等)

■作り方

- 1 昆布をはがし、中に挟まれているお刺身を取り出します。
- 2 器に白米、もしくは酢飯をよそい、お刺身をのせます。お好みで薬味や具材をトッピングしたら完成です。

アレンジ  
レシピ

- ◆とろろ昆布締め丼…山芋、おくら、納豆等を和えてかける。
- ◆昆布締め茶漬け…お茶や出汁つゆをかける。

### ワンポイントアドバイス

- お好みで、醤油、天つゆ、ごまだれなどをかけると、さらに美味しく味わえます。
- 酸味が入った「たれ」は、白米でのお召し上がりが、おススメです。

### はがした昆布レシピ1 昆布の甘辛煮

■作り方

- 1 はがした昆布30gを細かく刻みます。
- 2 鍋に刻んだ昆布と、水大さじ2・調味料(濃口醤油大さじ2・砂糖1・料理酒大さじ2)を入れて煮詰めます。
- 3 ひと煮立ちしたら、鷹の爪(有馬山椒・刻み生姜でも可)を添えて完成です。

### はがした昆布レシピ2 揚げ物

■作り方

- 1 はがした昆布を、やや太めに刻みます。
  - 2 天ぷら粉・唐揚げ粉・素揚げなど、お好みの方法でからりと揚げます。
- ※挟むお刺身の魚種によって昆布の旨味成分の出方が変わります。味が物足りない場合は、お好みで塩・胡椒で味付けをしてお召し上がりください。

### 豆知識

はがした昆布には、昆布の旨味成分が80%程度残っているとされています。

NHK  
「あさイチ」で  
当店の昆布締め・  
レシピが紹介されました。  
2016.3/17放送  
JAPA-NAVI 富山湾おさかなスペシャル内  
昆布締めの新しい食べ方をご提案。  
昆布まで余さず食べて、  
しかもうまみアップという  
方法

# 奥田屋 富山湾の昆布締め 商品一覧

富山湾でとれた魚をお刺身にして食べたい……

でも、

うまく調理することが出来ない 上品な味でおもてなししたい  
食卓にあと一品たりない 居酒屋などで前菜のお刺身がたりない

こんな時、当店の手づくり昆布締めを！新鮮な魚を昆布で巻いた、富山の郷土料理。

昆布締めお刺身 朝とれの新鮮な魚に昆布の旨味がしみ込んでいます



本マス [サクラマス]



ぶり [天然]



のどぐろ [アカムツ]



真かじきまぐろ



タイ [鯛]



ウマツラハギ 魚津寒ハギ如月王  
[カワハギ]



黒皮かじきまぐろ



ひらめ [平目]



まだら [真鱈]



貝柱 [帆立貝]



きす [シロギス]



アオリイカ



さより



バイ貝



甘エビ



白えび



やがら



車だい [的鯛・馬頭鯛]



ほたるいか

セット商品 富山の味、昆布締めを旬の素材で詰め合わせます



日本海きときとセット  
【松】



日本海きときとセット  
【竹】



【富山湾海の幸】  
晩酌セット



紅(甘)・白えび  
長寿セット



ぶり出世魚3段階  
食べ比べセット



お得セット【A】



お得セット【B】



お得セット【C】



おまかせセット【梅】



オリジナルセット