



奥田屋

富山の本マス



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 富山の本マス(サクラマス)

この度は、当店の氷見産・天然本マス(サクラマス)をお求め頂き、誠にありがとうございます。



## 富山の本マスの歴史

富山県では古くから本マス漁が盛んに行われており、富山名物として全国的に知られる「ます寿司」も、県の代表的河川である神通川領域で獲れた本マスが使われていました。戦前の神通川は直線的ではなく蛇行していたことから、魚にとって棲みやすい環境になっており、現在獲れるものの倍以上の大きさの本マスが、漁師の笹舟いっぱいにも獲れたそうです。

桜の花を思わせるピンク色の身を持つこと、桜が咲き始める頃に川を遡上してくることから、「サクラマス」とも呼ばれる本マスは、「冬は「寒ぶり」、春は「本マス(サクラマス)」」と言われ、今日まで春を象徴する魚として富山県民に親しまれてきました。

## 本マスは幻の高級魚

現在、本マス(サクラマス)は日本各地で激減しており、かつて日本トップクラスの漁場であった富山県でも、「幻の高級魚」と言われるくらい漁獲量が減ってしまいました。

特産品である「ます寿司」も、本マスが使用されるのはごく一部のお店で短期間のみとなり、漁獲された本マスのほとんどは高級料亭に出荷され、あまり一般には出回りません。奥田屋の本マスは、元来、漁獲量が少ない中から、高級割烹に出回る品を厳選して仕入れた品です。

## 本マス・スーパーなどのマス・サケの違い

本マス	スーパーなどのマス	サケ
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 身の色や漁獲時季から「サクラマス」とも呼ばれる(秋に漁獲されるものは「鮭鱒」)</li> <li>● 高値で販売される</li> <li>● サケと比べて尾の先が丸く、降海後、サケほど広く回避しない(降海せず一生を淡水で過ごすものは「ヤマメ」)</li> <li>● サケ科魚類で最も漁獲量が少なく、日本で漁獲されるマスの中で最も美味しいと言われている</li> <li>● 焼くと脂がほとばしるほど脂質の多い肉質で、味が濃く、上品でトロのような味わい</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 「カラフトマス」や「青マス」、または養殖品の場合が多い</li> <li>● 大衆魚と同等価格で販売されている</li> <li>● 養殖品は天然のものに比べて身が白っぽい</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● マスと比べて尾の先がピンとはっている</li> <li>● 降海後、広く回避</li> <li>● 味に少しパサつきがある</li> <li>● シャケ弁当や、寿司ネタのサーモンなどに使われているものは、「サーモントラウト」と呼ばれる品種で、ニジマスのこと</li> </ul>

## 天然本マスを味わう



### 姿一本

【冷蔵発送】

「馬の鼻息で火が通る」と言われるほど火の通りが良く、身が柔らかいのが特徴。甘みがあり、ほどよく繊維に沿って層になっていて、間から脂がじわりと染み出します。酢締め、焼き物、煮付の他、お刺身でも美味しくお召し上がりいただけます。【下処理承ります。】

### 賞味期限

冷蔵状態でお届け日当日



### 切り身

【真空パック・冷凍発送】

※当店で下処理・調理サービスはありません。焼き物、煮付の他、自然解凍して薄くスライスするだけでお刺身としてお召し上がりいただけます。

### 賞味期限

冷蔵状態…自然解凍後3日間 冷凍状態…お届け日より30日間

#### お召し上がり方1 白焼き

切り身に何もつけずに焼くことを「白焼き」と言います。素材の味を存分に味わえます。お好みで、醤油・おろし大根などをつけてどうぞ。

#### お召し上がり方2 塩焼き

切り身にお好みの加減で塩をふり、焼きます。ご飯と一緒に召し上がるのに最適です。

#### お召し上がり方3 ムニエル、バター焼き

切り身に塩コショウをし、小麦粉をまぶして焼きます。焼く際に、上にバターをひとかけのせると旨味がアップ。温野菜などを加えると、さらに美味しくなります。

#### お召し上がり方4 ホイル焼き

■材 料 本マス切身 玉ねぎ しめじ お好みの具材(にんじん、エリンギ、まいたけ、しいたけ、いんげん等)

#### ■作り方

- 1 玉ねぎを薄切りにし、アルミホイルに敷きます。
- 2 その上に塩コショウをした切身を置き、ほぐしたしめじやお好みの具材(にんじんは千切りにする)をのせます。
- 3 オープンかグリルで15分ほど焼きます。

#### 焼き方・お召し上がり方はいずれかの方法でどうぞ

- お酒をふりかけて焼く。お召し上がりの際はポン酢で
- 白ワイン、醤油をかけ、バターをのせて焼く。お召し上がりの際はレモンをかけて
- 醤油、みりんをかけて焼く。お召し上がりの際はすだちをかけて