

三番瀬で今なお続く伝統の味。行徳の「江戸前海苔」

三代にわたって続く江戸前海苔の老舗海苔店「加藤海苔店」。
行徳は昔から「海苔」「塩」の産地として有名で、高品質な海苔は希少価値の高いものでした。行徳・三番瀬の伝統的な江戸前海苔と、和と洋のコラボレーション「玄」シリーズのオリーブ&ソルト、瀬戸内れもん味に加え、チョコレートに江戸前の子葉を練り込み、触感とくちどけが程よく絡み合う新感覚の子葉チョコレートを作りました。

- 加藤海苔店
玄シリーズ
黒ラベル「江戸前ぎょうとく」
海苔オリーブ&ソルト / 海苔チョコ
海苔瀬戸内れもん 各800円

*三番瀬(さんばんせ)
浦安市、市川市、船橋市、習志野市に跨る干潟。干潟としては東京湾奥部最大の面積であり、日本の重要湿地500指定地に含まれます。市川市行徳から浦安市にかけては新居浜とも称されています。



山路を登りながら

創業寛政十二年 醤油屋がはじめた佃煮屋

「九十九里浜蛤酒蒸し」は、独自の製法で、蛤を酒蒸しにし、貝殻の中に、ぷりとした大ぶりの身がだし汁と一緒につまっています。そのままお吸い物に、蛤のだしがいた「蛤だし醤油」でお鍋や雑炊などでも美味しくお召し上げいただけます。「醤油屋味付たまご」は千葉県産の茶玉たまごをおでん風味に仕上げています。

- 佃煮・いかだ焼本舗 正上
蛤だし醤油 600円
九十九里浜蛤酒蒸し 3袋 1,500円
醤油屋の味付たまご 200円

*佐原の町並み(重要伝統的建造物群保存地区)
香取市佐原(旧下総国)の市街地にある歴史的建造物が残る街並み。商家町として栄え、古くから「北総の小江戸」「水郷の町」と称されました。
正上(しょうじょう)は、天保三年(1832)建築の夕景文化材指定の店舗で伝承の味を守り続けています。



新鮮丸ごと 千葉の海の幸

三方を海に囲まれ温暖な気候の千葉県は、新鮮な海の幸の宝庫。

貝類や海苔など東京湾のもたらす恵みや、太平洋からは新鮮なさば・いわしなど。

海の恵みにひと手間かけた加工品で身近に感じ、味わってみてください。

さば水揚げ量日本一を誇る 千葉県銚子市



銚子港で最も脂がのった秋に水揚げされる700g以上の大型の「銚子極上さば」で銚子の町を盛り上げられないかと、地元飲食店やホテルなどの有志で「銚子うめもん研究会」を結成。その銚子産真鯖をタレに漬けてから燻製し、にんにくや鷹の爪等とオリーブオイルに漬け込みました。そのままでも、パスタなどお料理に加えても、美味しくお召し上げいただけます。

*研究会会長の木乃乃子恵さんが専務を務める「銚子プラザホテル」では、極上のさば料理を堪能いただけます。

- 銚子プラザホテル
燻製さばのオリーブオイル漬 1,500円

漁師歴30年の名人が作るさば加工品



30年の歴がある元漁師の金高武夫さんと聖徳大学短期大学の学生がコラボレーションして作った「鯖燻アヒージョ」。燻製の香りと、柔らかな食感が食欲をそそります。「さば山椒ひじき入り」は、「さばの甘露煮」のフレークに芽ひじきを添え、実山椒と白ごまで風味を整えました。温かいご飯にのせたり、おにぎりの具にどうぞ。

- アルガマリーナ
鯖燻アヒージョ 1,112円
さば山椒ひじき入り 602円