



鮭節

「華ふぶき」が

NHKで

紹介されます!

NHK総合／産地発!「たべもの一直線」

★12/18(日)AM6:15~6:49

★12/19(月)PM4:05~4:39(再)

手火山造り

鮭ぶし

華ふぶき 420円

【50日間も費やすこだわりの製法。】

カツオ節の伝統製法「手火山(てびやま)造り」を鮭で再現。
茹でた鮭を「手火山式焙乾炉」の上に積み上げ、ミズナラの薪で燻す。
さらに急造庫で20日間いぶしながら乾かして、
そのあと冷蔵庫で1カ月じっくりと熟成させてから削っていきます。
手間のかかる技法なので、格の違う「風味」があるのです。

