

しれとこ しべつ
北海道 知床標津産 ~グルタミン酸の王様~

てびやま
「手火山つくり」 鮭ぶし ~グルタミン酸の王様~
無添加手作り自然食品

標津町の地域資源である「サケ」を原料とし、鮭の旨みを最大限引き出すため、
鰹節の伝統製法「手火山つくり」の技術を生かし、じっくり丁寧に仕上げました。
独特のうまみ、風味にこだわった『鮭ぶし』をお楽しみ下さい。

「手火山つくり」：静岡県焼津市の(株)ヤマ十増田商店の伝統製法
ホームページ：<http://www.yama10.jp> に詳細が掲載されています。

~ 鮭ぶしは、グルタミン酸が旨み成分・鰹節はイノシン酸が旨み成分!! ~

鮭ぶしには、アミノ酸BCAA(バリン・ロイシン・イソロイシン)が含まれています。筋肉の疲労を
助けると言われています。(サケは回遊魚で筋肉疲労しないBCAAアミノ酸成分が多いと言われている)

鮭ぶしには、アンセリン(ジペプチド)が含まれています。老化予防の抗酸化機能の
ほか、体をアルカリ性に保ち乳酸を分解し疲労回復を助けると言われています。更に
尿酸の排泄を促進するとも言われています。

以上、知床標津マルワ食品調べ

【 鮭ぶしの楽しみ方 】

- ・冷奴やおひたしに直接かけて(ヤマ十の鰹節と一緒にかけると・・・なまらうまい)
- ・ご飯にまぜて、おにぎりに！(醤油で味付けおにぎりの具材に・・・鮭おかか!!)
- ・ご飯に焼き鮭の身をのせ、鮭ぶしで出汁をとり塩で味を調え鮭茶漬の完成。
- ・お好み焼きや、たこ焼きに！焼うどんや焼そばの仕上げにトッピング~
- ・粉ぶしは、おでんやつけ麺にふりかけとして！！(標津おでんの完成！！)
- ・鮭ぶしを出汁に！！(蕎麦やうどんのつゆに・・・だし巻き卵等・・・)

イノシン酸の多い鰹節とグルタミン酸の多い鮭ぶしの競演！！

鰹節・宗田節類 8 : 2 鮭ぶし (後味がくせになりそう・・・)

- ・鮭ぶしを色々試して楽しんで下さい。

製造・販売

知床標津マルワ食品

丸和信和建設(株) 地域資源開発部

TEL 0153-85-2235

FAX 0153-85-2266

E-mail : m-sinwa@sea.plala.or.jp

ホームページ：<http://www.shiretoko-shs.jp/shirwa/>

〒086-1451 北海道標津郡標津町字川北63-5

