

茨城沖

獲れたての味を
愉しむ贅沢

しらす(生しらす)



主な生産地



サイズ目安 100g/パック

旬の時期 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

問い合わせ先 茨城県しらす生産者協議会(代表:久慈浜丸小漁協)
【TEL/0294-52-2066】〒319-1222 日立市久慈町1-1-2

※商品には限りがありますので、大量注文にはお応えできない場合がございます。

おすすめポイント

OSUSUME POINT

- 1 鮮度管理技術でいつでも獲れたての味わいをお届け
- 2 漁獲から船上処理、冷凍まで精進とスピードある一連の工程を追求

いつでも新鮮なお魚、
しらす漁師自慢の逸品。

生しらすはプリプリとした食感で大人気。しかし、すぐに鮮度が落ちてしまい、本来のおいしさを味わうことは、水揚げする漁港の近く、しかも漁期でないと難しいとされてきました。そんな課題を解決するべく立ち上がったのが、茨城県のしらす漁師たちです。まず着手したのは、茨城県水産試験場が開発した鮮度管理技術の導入と、漁獲から船上処理、原料選定、洗浄まで一連の工程の精度とスピードの向上。そして、徹底した品質へのこだわりからしらすを冷凍した「海の輝き」と「ひたち浜漬け」の商品化にこぎつきました。いずれも冷凍品で保存性・可搬性に優れているのが何よりの魅力。解凍後もほとんど型くずれがなく、いつでも獲れたての食感と透明感を楽しめます。「海の輝き」は天然のほのかな甘味があり、身がしっかりとまっています。生はもちろん釜揚げにするのも贅沢な食し方です。「ひたち浜漬け」は、「海の輝き」の味わいを生かし白醤油にじっくりと漬け込んだ一品。深い味わいと鉛色に輝く美しさが魅力です。



Column なるほど納得! いばらき食材の知恵袋

沿岸漁業の柱、しらす魚。



茨城のしらす魚は、全国的にも珍しい1艘曳き。1艘の船が魚群の周りに網を入れ、群れをまいて獲る漁法です。1回の網入れ時間が短いため魚の傷みが少なく生きたまま漁獲されます。そして、漁獲した直後に氷で「活け締め」するので、極めて弱い魚であるしらすを鮮度良く水揚げすることができます。



釜揚げしらす



しらす干し

全国屈指のしらす加工地。

しらす干しは、茨城を代表する水産加工品。船上でしっかり冷やされ水揚げされたしらすの中からサイズと色が優れたものを厳選して使用しています。さらに、鮮度良く水揚げされたしらすを温度管理しながら工場に運び込み、すぐに加工。その日のしらすの大きさや質に応じて水洗い、釜炊き、選別、乾燥等、一連の工程を丁寧に行い高品質な製品に仕上げます。