

美味しいものばかりです!
47都道府県から

激うま! お取り寄せ グルメ

第63回

ほたてグラタン

ホタテの旨みを凝縮
舌に広がるリッチな風味!

まるでホテルのレストランで食べるような、リッチな美味しさにリピート必至! 栄養豊富な三陸の海で育った、大粒のホタテをたっぷり詰め込んだグラタンだ。フォークを入れれば、トロリと溶けたチーズの中から、風味豊かな貝柱がゴロゴロと現れる。口当たりをなめらかに仕上げたホワイトソースのコクも加わって、ワインのお供にもぴったり。解凍後に電子レンジで温めるだけで出立の美味しさが味わえる。



PHOTO © 井上孝明
フードコーディネーター 藤岡直子
取材・文・装々山いこ子



(株)川石水産
「ほたてグラタン」
ほたてグラタン180g×4
2900円(税別、送料別)



こちらの商品はフライデーのオンラインストア
(<https://www.friday-shop.net>)で
お買い求めいただけます

全国 旨いもん

岩手県

陸中海岸のほぼ中央に位置する岩手県山田町。沖合は世界でも有数の漁場で漁業が盛んだが、水揚げされた魚介の加工業も主要な産業である。七年前の東日本大震災により、これらの業種は壊滅的な被害を受けたが、不屈の努力で多くが復活。五十年近く前に創業した川石水産も、仮設を経て工場を再建、甦った企



ホタテ海童漬け

●(株)川石水産 岩手県山田町川向町168 ☎0193(77)5701、ファクス0193(77)5702 ホタテ海童漬け 250㊦1800円=写真、同500㊦3500円 (いずれも税込み、送料別途) ※注文はできればファクスで

業のひとつだ。

同社は、ホタテ貝をはじめホヤ、サケ、カキなどを素材に、魅力的で多彩な海産加工品を作るが、なかでも人気なのが「ホタテ海童漬け」である。

ベースに漬けたこの海産漬物。ホタテのぷりぷり、メカブのつぶつぶ、イクラのプチプチ、ツブ貝のコリコリの食感を、バランスよく楽しんでいただけます。

食材は全てが新鮮で、主役

ぷり、プチ、コリ 楽しい食感

工場長の伊東竜一さんいわく「海産素材の持つ旨みを大切に、田舎の味を守った商品を開発してきました。その流れの中で生まれたのが、肉厚のベビーホタテや子持ちメカブ、イクラ、ツブ貝を、醤油

になれる素材ばかりだが、研鑽の末、いずれもが協調しあうこの絶妙な調理にたどり着いたという。このほか、「ホタテグラタン」「活ホタテ」なども好評。

(旅行作家 村田郁宏)