No.6　株式会社 マ印神内商店

１　鮭の町 標津町（しべつちょう）

標津町の由来は、アイヌ語で「サケのいるところ、大川または本流」という意味で、古くからサケを中心とした漁業で栄えた町です。

この町で、株式会社マ印神内商店は、1977 年に創業しています。新鮮な魚の行商からはじまり、今では町独自の「標津町地域 HACCP」に加入し、秋鮭などの安全でおいしい特産品を全国に届けています。

秋鮭

鮭とチーズのミルフィーユ

２　鮭とチーズのミルフィーユ
〈北のハイグレード食品〉選定品

「鮭とチーズのミルフィーユ」は、標津町の秋鮭と別海町のチーズとの出会いから生まれた逸品です。

秋鮭は、いくら醤油漬けの調味液に漬け込み、桜のチップで丁寧にスモークしたものを使い、チーズは、別海町の農場で生産される生乳を農場内のチーズ工房で３ヶ月熟成させたものを使用しています。

旨味エキスを凝縮したサーモンと濃厚なチーズがマッチしており、特にワインのお供におすすめです。

３　船上一本〆スモークサーモン
〈北のハイグレード食品〉選定品

「船上一本〆スモークサーモン」は、漁師が船上で１尾ずつ血抜きをした秋鮭を厳選し、塩のみで味付けし、桜のチップで丁寧にスモークしています。

船上一本〆することで、肉質のハリや色合いが向上した「色良し」「味良し」「品質良し」の逸品です。

おすすめの食べ方は、「サラダやマリネだけでなく、ピザやカルボナーラの具材としてイチオシです」と話してくれました。

船上一本〆スモークサーモン

所在地：標津町北９条東１丁目１番６号
HP：https://www.mazirushi.co.jp/index.html
取扱店：HP、どさんこプラザ札幌店、中標津空港