No.9　有限会社 汐彩

１　根室魚醤「さんま」

北海道根室市のサンマは、水揚げ量日本一を誇ります。

有限会社汐彩は、これを広めるため、根室魚醤「さんま」を作っています。

魚醤とは、魚を長時間塩で漬け込み、発酵させて作られるため、魚の旨味が凝縮した調味料となっています。

また、汐彩の魚醤は、独自の製法により、臭みのない、自然な魚の甘みを味わうことができます。

魚醤あたりめ

３　消費者へのメッセージ

根室魚醤「さんま」は煮物やつくだ煮、つみれなどの隠し味としても活用できます。また、和食だけでなく、チャーハンや餃子のタレなど中華にもおすすめです。

五十嵐社長は、「根室魚醤「さんま」の良さを多くの人に知ってもらいたい。また、『これがあればひと味違うぞ！』と思っていただけたらうれしいです。家庭料理の隠し味として欠かせないものになれたら。」と話してくれました。

根室魚醤「さんま」

２　魚醤あたりめ
〈北のハイグレード食品〉選定品

汐彩は、この魚醤を使って、多くの特産品を作っています。特にオススメなのが「魚醤あたりめ」です。

道東産のスルメイカに魚醤と昆布や椎茸、カツオの出汁で味付けしています。根室魚醤「さんま」に漬け込むことで、イカの旨味をグンと引き出し、噛めば噛むほど深い味わいが口いっぱいに広がる逸品に仕上げています。

魚醤 鱈とさおまえ昆布

所在地：根室市千島町 2-35
取扱店：どさんこプラザ、ネット通販など