

おうちで！道産水産物お取り寄せキャンペーン ～②香深漁業協同組合編～

「どさんぎょ」をご覧の皆様、おはようございます。キャンペーン事務局宗谷支部のナカジ～です。今回は第2弾、香深漁協の魅力をお届けします。

香深漁協は「花の浮島」として知られる「礼文島」の南側に位置し、ウニやコンブ、ホッケが有名です！

新鮮な魚介類を使ったメニューを楽しめる食事処「海鮮処かふか」や、地元で水揚げされた魚介類やお土産が購入できる直売店「海鮮館」を運営しています！！

漁協の通販サイトでは地元で水揚げされたウニやコンブ、ホッケ等を楽しめる様々な商品を購入できます。その中でも、漁協担当者のオススメがこちら！

**【開きほっけ】**

礼文島香深が自慢の「真ほっけ」の開き

**【天然だし昆布】**

コンブの最高級ブランドの一つであるリシリコンブで、礼文島香深産の天然物の昆布

**【礼文とろろ】**

一番手軽に食卓に取り入れやすいコンブ

**【一夜漬粒うに（各 80g）】**

礼文島香深産のウニに赤穂の天塩のみを使用

**【蒸しうに缶詰（各 100g）】**

礼文島香深産のウニを旨味とともに缶に閉じ込めた逸品

漁協担当者から一言

「香深漁協は、花の島・礼文島の香深地区にドド～ン（とまではいきませんが、ややこじんまりと）事務所を構えております。事務所はこじんまりですが、日本一の昆布・うに・ほっけ等を水揚する『日本一おいしい組合』です！！」

以上、香深漁業協同組合の紹介でした！！皆さんも是非食べてみてはいかが？

○住所：097-1201 礼文町大字香深村トンナイ 558-1

○連絡先：0163-86-1745

○漁協URL：<http://www.kafuka.or.jp/>

#おうちでおさかな #香深漁業協同組合 #香深漁協 #宗谷 #礼文町 #礼文島 #香深  
#花の浮島 #日本海 #北海道 #開きほっけ #天然出し昆布 #礼文とろろ #一夜漬け  
うに #一夜漬けのな #蒸しうに缶詰 #蒸しのな缶詰 #昆布 #真ほっけ #エゾバフン  
ウニ #キタムラサキウニ #どさんぎょ #おうちで道産水産物お取り寄せキャンペーン

写真と写真コメント



ウニ漁と利尻富士  
美しい自然環境で育まれた最高の水産物が漁獲されます。



開きほっけ (1枚入り) 700円  
脂のりがよく旨味が凝縮された香深産のホッケを、特製の塩水に浸けたあと丁寧に乾燥させて真空パックにしています。  
ちょっと大きめサイズ、身も厚く、箸でほぐせばほろほろとほぐれます。



開きほっけ (2枚入り) 700円  
手ごろなサイズの開きが2枚入っています、家庭用のグリルにピッタリです。



天然出し昆布(180g) 2000 円

香深の昆布は透明で上品な香りのだしが取れるので、色づけしたくない料理や、コンブ本来の芳香を感じ取りたい料理に使うと違いがわかります。

コンブのソムリエとも言える漁獲物格付け検査員が検査したコンブなので安心して食べることができます!!



礼文とろろ 80g : 650 円 40g : 350 円

味噌汁や三平汁、おすましに入れるのが王道ですが、お湯と醤油、少々のみみ調味料だけでもとろろの風味を楽しめます。

ボリュームたっぷりの大袋仕様の 80g 入りと少人数でも使い切りやすい 40g 入りの 2 種類があります。



一夜漬粒うに (エゾバフンウニ) 2700 円

余計なものは一切入っていない天然ならではの深い味わいを楽しめます。

濃厚な旨味が凝縮された味わい。一粒口に入れると思わず唸る王道の旨さ。



一夜漬粒うに（キタムラサキウニ） 1800 円  
 大粒の実と上品な甘さが特徴。爽やかな磯の香りが  
 口いっぱいに広がります。



蒸しうに缶詰（100g） エゾバフンウニ（うに）：3400 円 キタムラサキウニ（のな）：2400 円  
 生ウニや一夜漬けとは一味違うウニの缶詰は、缶詰の特性として賞味期限が長い上、常温保存になります。

たっぷり 100g 入っているため、おみやげや突然のお客様の対応に大変重宝します。  
 シンプルにそのまま食べるほか、ウニパスタやウニグラタン、ウニの茶碗蒸しやウニのお吸い物、  
 ウニ飯など、様々なお料理をちょっと豪華にしたい時に大活躍すること間違いなし！！