

新巻の Pasta

新巻鮭は工夫次第でいろいろなお料理としてお召し上がりになれます。

新巻の Pasta。オリーブオイルでニンニク、鷹の爪を炒め、ほぐした新巻鮭を加えます。白だし、お酒を加え味を整えた後、ゆでたての Pasta を入れてからめます。最後に青ネギを散らせば、いろいろの 良い、おいしそうな Pasta の出来上がり！



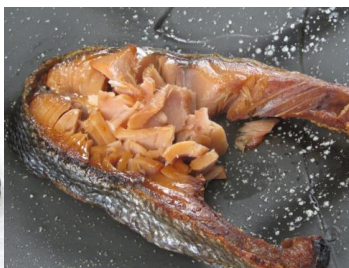
寒風干しの新巻鮭は大槌の風物詩。気温が下がり乾いた風が新巻をよりおいしくします。

新巻鮭作りの工程は、

1. 新鮮なオス鮭の腹を開き内臓を取りきれいに洗う
2. 塩漬け(4日)
3. 塩抜き
4. 鮭を磨く
5. 寒風干し(約5日)

と約10日ほどの日数がかかり、手間暇かけてつくられます。

この工程を経て、鮭は旨みを増し凝縮された旨さをもって仕上げられます。



●新巻鮭は、まずこんがりグリルで焼きます。焼きすぎは禁物、ジューシーさを残すように焼き上げます。

●焼きあがった新巻鮭を箸でほぐすと、ホロリと身がくずれ、なんとも美味しそうです。これが、単なる塩漬けの鮭と異なる寒風干しの新巻鮭に出る特徴と言えます。

●新巻鮭はやはりごはんに合います。あつあつごはんに乗せて、お茶漬け、チャーハン、雑炊・・・etc。

●冷めても生臭さはほとんど感じないため、お弁当のごはんの上に乗せて、または、おにぎりの具としてもご利用下さい。

●皮もかじると旨みが広がります。

●切身は小分けにして冷凍し、必要な時に解凍してお召し上がり下さい。新巻好きの人々は、次の年の新巻鮭の季節まで切身を少しずつ大事に食べ崩していきます(°^°)。

