

西伊豆田子港 創業明治十五年  
カネサ鰹節商店

魚堅

潮

しおかつお



Ark of Taste : Bonito Preserved in Salt (SHIO-KATSUO)

## 潮鰹(正月魚)縁起の良い勝魚(かつお)

別名:正月魚(しょうがつよ)とも言われ、お正月神棚にお供えした神事を兼ねた保存食品です。その歴史は古く、塩蔵のカツオが作られる様になったのは飛鳥時代だと言われています。江戸時代になり庶民の間で良く食べられる様になり、全国各地で作られていましたが、現在では唯一、西伊豆の田子地区だけで作り続けられています。鰹節の名産地田子港で、古来より伝えられる加工法を元に作られております。とても塩辛いですが少しの量で癖になる旨味を味わって頂けます。一般的には、焼いてからお茶漬けや、細かくほぐして調味料(鰹の旨味塩)としてお使いください。開封後も冷蔵保存頂ければ3か月~4か月程。冷凍保存頂ければ1年以上保存頂けます。



当店では、鰹節と共に潮かつおを飾ります。お飾りは、当店オリジナルのワラ飾り付きです。

### 潮かつおの召し上がり方料理方法

- ①、切り身の焼き魚  
潮かつおを、包丁で切り身にし(切り身の場合は除く)  
火で焼いて召し上がる。(少しずつ食べてお酒の肴に最適です)
- ②、お茶漬け  
こんがり焼いた切り身をほぐし、  
熱いお茶を注ぐ、お茶漬け。  
(のり・ミツバなど入れても美味しいです)
- ③、酢漬け(生の切り身 薄切り)  
薄切りの切り身を甘酢に漬け込み(1時間~1日)  
(漬ける程に塩が抜け甘くなります)  
(輪切りのレモンと一緒に漬けても美味しいですよ)



\*焼き身を(おろし金などで)細かくほぐして調味料(旨味塩)の代用品として、お使い頂くと和風・洋風の多くの料理にお使い頂けます。



# カツオの切り方・潮かつおの保存方法・食べ方



家庭用の包丁で潮かつおを三枚に下ろします



開口部のお腹から尾に向けて切り込みます



背ビレの皮に左右、切り込みを入れます。皮だけ削ぎ取ります



背ビレを手で持ち上げながら取り除きます。



開口部のお腹から頭に切り込みを入れます



開口部のお腹から包丁を背側に突き刺し、尾方向に切ります。



\*切りにくい場合は、カツオをたてて、切り込みください。



開口部のお腹から包丁を背側に突き刺し、頭方向に切ります。



胸ビレから斜めに頭に向かい切り込みます。



斜めに包丁をいれながら片身を切り上げます。



お腹側のヒレの部分から頭に切り込みを入れます



反対側も同様に胸ビレから包丁を斜めに切り込みます



潮かつおが三枚に切りおろされました。

潮鰹は、世界で唯一、西伊豆の田子地区で作り続けられている日本の希少な塩蔵カツオの保存食です。  
 潮鰹は、希少な加工品として味の箱舟(Ark of Taste)に登録されています(スローフード協会:イタリア発祥)  
**Ark of Taste** : Bonito Preserved in Salt (SHIO-KATSUO)



潮かつおのウロコを取る。



包丁を斜めにし薄くウロコを切り取る。



包丁を骨に沿い斜めにし腹部の骨を削ぎ取ります。



切り取られた腹部の骨



中骨を切り取ります。中骨の左右、頭方面から尾に向けて切り込みます。



潮かつおを、お好みの大きさに切りビニール袋等に入れて冷凍庫内に保存頂ければ長期の保存が効きます。



## 潮かつお茶漬



魚焼き等で潮かつおの切り身を焼きます。



表面に塩が白く浮き出てきます。少し焦げ目が付いたらお好みで焼き身をご飯に乗せて、お湯やお茶、だし汁をかけて出来上がりです。



## 潮かつおを無駄なく潮かつおの旨味だしスープ



切り残った、骨等は適当な大きさに切り魚焼き等で焼いてお湯に入れると鰹の旨味スープが出来上がります。



## カネサ鰹節商店

〒410-3515 静岡県賀茂郡西伊豆町田子600-1  
 TEL 0558-53-0016/FAX 0558-53-0044  
 HP <http://www.katsubushi.com>・Eメール: [kanesa@mbe.nifty.com](mailto:kanesa@mbe.nifty.com)

