

# 北海道標津町産

# えぞぶし 鰯夷節

えぞぶし



しべつ  
標津町産

さけの  
削り節

手火山  
造り



## しべつ えぞぶし 標津産「鰯夷節」の特長!

- 標津町地域資源の「鮭」をかつお節の伝統製法「手火山造り」で仕上げました。
- 鰯夷節には、グルタミンやアミノ酸BCAA (バリン・ロイシン・イソロイシン) アンセリン(ジペプチド)等が含まれています。

### えぞぶし 鰯夷節の楽しみ方

かつお節やさば節よりもグルタミンを多く含む鮭の削り節独特の甘くてまろやかな味は、様々な素材やお料理の味をゲンと引き立てます。

- 冷奴やおひたしに直接かけて!
- 出汁をとって、うどんや蕎麦のつゆに!
- マヨネーズと醤油を混ぜ、ご飯にのせたり、おにぎりの具材に! 干物や野菜のドレッシングとしても相性バツゲン!



### 手火山造りとは…

広葉樹の中から選んだ木を使い、直火によって乾燥と焙乾(いぶす)という、削り節で一番難しい工程を、時間・空気量・薫臭・温度・湿度など、製品を直接見ながら総合的に調整して作り上げています。直火のため遠赤外線効果で美味さが倍増するのです。

※手火山造りは静岡県焼津市の榊ヤマ増田商店の伝統製法をご指導賜り伝授いただきました。



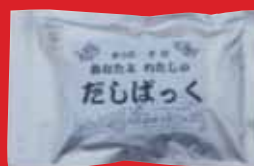
### えぞぶし 鰯夷節商品



30g・60g・200g(業務用)



60g・500g(業務用)



10包入・30包入

〈販売者〉株式会社 けんこう倶楽部 21

〒078-8275 旭川市工業団地5条3丁目5番15号  
TEL.0166-36-5538 FAX.0166-36-5881