

「おいしさ」は、海のおかげ。

天然秋鮭の スモークサーモン

一般的なスモークサーモンは、養殖・輸入の鮭やマス類が原料。

一方、アイチヨイスでは、その美味しさを誰もが

知っている「北海道産秋鮭」が原料。

上質な脂のりと、凍とした

身質を生かすために、低温で

燻しただけのシンプルさ。

自然のおいしさには、

余計な手を加える

必要がないのです。



おいしさのヒミツ

スモークサーモン専用、秋鮭を選別します。

希少な天然

「9月の北海道沖」と、時期も場所も限定。養殖鮭のような余分な脂肪分がなく、秋鮭本来のおいしさが味わえます。

秋鮭のオス

産卵前の秋鮭を漁獲するため、卵に栄養をとられたメスではなく、オスのみを選別して使用。

秋鮭のおいしさに、ちょっと手を加えただけ。

じっくり燻製

山桜のチップで燻し水分を抜き、旨味を凝縮させました。21℃の低温だから生鮭に近い食感でしっとり。

まろやかな天日塩

天日塩はミネラル豊富。しょっぱさの中に旨みがあり、塩カドがないのが魅力。味付けはこれだけ。



松岡水産(千葉)

北海道スモークサーモン 40g×2

さけ(北海道産)、食塩。北海道産の天然秋鮭を使用。塩のみで味付けし、山桜チップでじっくりスモークしました。(賞)1年間。

凍