

SAIHOKUシリーズについて

弊社は1948年の創業以来、60余年に亘って最北の港町・稚内で“質にこだわるお客様”に、オホーツク海～北日本海を生育域としている品質の良い、近海の水産物を提供してきました。この度、独自の技術により燻製品で鮮魚の刺身と同じ品質で、しかもそれ以上の味を堪能頂ける製品として「SAIHOKUシリーズ」を水産冷凍食品として開発しました。コンセプトは、“**獲れたてより美味しい、北の水産冷凍食品**”です。前浜で獲れたホッケ・マス・ヒラメ・サケなど、北の魚本来の旨さを、誰でも、何処でも、手軽に、お楽しみ頂けます。

【製法】

稚内港で水揚げされたホッケ・マス・ヒラメ・サケなどを、セリ場から僅か10分の位置にある当社加工場で直ちに -1.5°C の塩水氷（シーアイス）にて**一定時間**処理をする。シーアイスは、パウダー状であることから長時間一定の温度（**約 -1.5°C** ）を保つことができ、また、元が**海水（又は塩水）から製造した水で、塩分濃度が約1.1%**で、細胞とほぼ同じ塩分濃度であるため、細胞を破壊することなく鮮度維持が可能となる。これにより**生臭さを抑え**、魚本来の旨みを引き立てることが可能となる。

塩水処理後、独自の特殊くん液法によって、刺身品質のまま本来の旨さを閉じ込めると同時に、生以上の舌触りと味わいを実現している。**そして冷凍と行い完成である。**

【製品】

本製品は**冷凍食品**で長期間の保存が可能となっており、アニサキスの危険もこれにより回避されている。（厚生労働省の指導では、 -20°C 以下での24時間以上の冷凍が必要とされており、本製品はその基準を満たしている。）

スモークサーモンのような燻製臭さも少ないことから、刺身や鮭ネタにも使用可能なだけでなく、従来スモークサーモンが使われていたマリネ、カルパッチョ、サラダへの利用も可能となる。素材の旨みが引き立っていることから、様々な料理に利用できる可能性があると考えている。

◎魚の生臭さの原因

基本的に魚は表面から内部までの組成として大雑把に下記に分類できます。

①粘膜 ②鱗 ③表皮細胞 ④筋肉細胞 ⑤内臓 ⑥血液

当然、各物質の劣化のスピードはすべて異なっています。また、魚は水（あるいは海水・塩水）と空気に接触しており、更には環境温度によって加速します。特に粘膜は空気&水によるダメージ、内臓&血液は温度によるダメージが非常に大きく、最初のダメージは時間が経つにつれ増幅します。これが生臭さの原因です。**つまり、粘膜・内臓・血液の劣化による臭いです。**

◎生臭さのシーアイスによる効果の説明

シーアイス（塩水氷）は、 -1.5°C 、塩分濃度約1.1%（溶解した塩水）のパウダー状（雪状）の水です。

- 1) 真水と空気を約1.1%の融解した塩水（しかもマイナス温度）が包み、劣化を遅らせます。
- 2) 魚体の温度を -1.5°C の温度で冷やします。内臓、血液の劣化を遅らせます。

従って、生臭さが抑えられます。また、旨さについては④筋肉細胞の劣化も抑えられ、本来の味がクローズアップされます。（劣化・分解成分による味＝ノイズです、ノイズを抑えます）

◎特殊くん液をする目的（香り付けではダメ）

くん液の効果は香り付けではありません。香りは出来るだけゼロを目指しています。

現在は、**保湿・保水効果（細胞のしっとり感をアップ）と冷凍耐性を目的**にしています。

一般的に燻製と呼ばれるもの（日本と欧州では全く異なっている）の効果としては、

日本では、1) 香り付け 2) 殺菌効果 3) 色付け（あめ色） 4) 保存効果 などです。

そのための製法（工程）が確立しています。（塩漬け、漬け込み：ピクル・ソミュール液など、塩抜き、乾燥、燻煙、後乾燥など）

特殊くん液法は保水効果を引き出す技法です。

SAIHOKU

Wakkanai
Hokkaido
SEA ICE FREEZING



生鮮卸売
株式会社きたに池田
北海道稚内市港1丁目6番3号

Tel.0162-23-2996 Fax.0162-22-7354
www.k4.dion.ne.jp/~isabaya/