

# 御馳走あなご旨味塩

ごちそう あなご うまみじお



## 《国産真あなごの調味料》

職人が手作業でさばいた天然真あなごの頭と骨の風味と旨味が凝縮された広島の新しい万能調味料。

広島では古くから真あなごの骨を綺麗に水洗いをし、素焼きにするという多大な時間と労力を使ってだしを取り、料理に使っていました。この商品では、それが簡単にできるようになりました。



あなごの頭と骨は、なかなか食べることがありませんが、実は旨味や栄養素がぎっしり詰まっているのです。瀬戸内海産をはじめとする西日本で獲れた真あなごの活きの良いモノを仕入れています。



仕入れて来た国産の真あなごを熟練のあなご職人が、丁寧な手作業で頭と骨を分けていきます。

身の部分は美味しい蒲焼きなどに变身しますが、頭と骨はこのままでは食べることが出来ません。

取り分けた、美味しさの詰まった真あなごの頭と骨を「瞬間高温高圧成法」と言う特殊加工法により乾燥させます。

### 「瞬間高温高圧成法」とは、

製法特許取得している独自の特殊加工法です

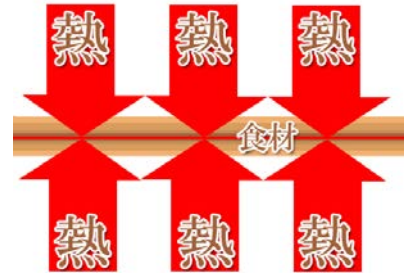
瞬間的に焼入れをしながら加圧するので、あなご本来の風味や旨味、栄養素を逃がすことなく凝縮しています。

通常の加熱の仕方だと…



素材が立体なため、芯まで熱が伝わりにくい。これが、生臭味などが若干残る原因となります。

「瞬間高温高圧焼成法」では…



紙のように薄くしながら、加熱を行いますので、芯まで熱がかかり、生臭味の少ない香ばしいエキスが抽出できます。

「瞬間高温高圧成法」により乾燥させた後に、粉末に調味します。



化学調味料・保存料・香料は一切使用していません。

あなご本来の純粹な味をご堪能ください。