

づけ
ぎよ
かわ
の
漬魚の川野



株式会社 川野商店

- 本店
愛知県名古屋市熱田区川並町2-22
- 大津支店
滋賀県大津市瀬田大江町59-1



info@kawano-shouten.co.jp



<https://www.kawano-shouten.co.jp/>

Concept 商品のこだわり

目利きを極めし魚河岸三代目

×

和食を極めし至高の板前

愛知県の中央卸売市場で創業50年以上の老舗水産仲卸店、「川野商店」の三代目代表、川野。

そして京都の有名割烹料理店で長年修業を積んだ和食のプロフェッショナル、和田。

「誰も食べた事のない漬け魚」をコンセプトに両名がコラボレーション。

目利のプロが選んだ最高の魚を、和食のプロがとことんこだわって仕上げた、プレミアムな漬け魚です。

創作的かつ繊細な味わいをご堪能ください。



漬け魚の焼き方

STEP 1

冷蔵庫で自然解凍 ※約6時間

STEP 2

開封して魚についての調味料を拭き取る

※調味料を拭き取らないと焦げる原因になります。
焼き上がりの直前で調味料をお好みで塗るのがおすすめです。

STEP 3

フライパン、グリル、オーブントースターなどで加熱する

■フライパン

フライパン用クッキングシートを敷いて、
中火～弱火で片面を約4分、焼き色がついたら裏返して約3分

■グリル

アルミホイルを敷いて、
弱火で片面を約7分、焼き色がついたら裏返して約6分

■オーブントースター（1000wの場合）

アルミホイルを敷いて、上下火で約11分

※ホタテのみ生食可能なものを使用していますので、さっと炙る程度がおすすめです。



ご注意

- 魚種などによって焼き上がり時間が前後する場合があります。状態を確認しながら焼いていただくと綺麗に仕上がります。
- すべての魚で骨取り加工をしていますが、骨が残っている場合もあります。お召し上がりの際は十分にご注意下さい。
- 解凍後は冷蔵庫で保管いただき、お早めにお召し上がりください。
- 商品に記載の賞味期限は、-18℃以下で保存した場合の日付です。ご家庭用の冷凍庫で保存の際は、記載されている賞味期限に拘らず、30日以内にお召し上がりください。

Flavor

【漬け】の特徴

酒盗漬け...

カツオの内臓を使用した「酒盗(しゅとう)」をペーストにした漬け。コクのある味わいで、その名の通りお酒のアテに◎。ご飯のお供としても最高の一品。



京粕漬け...

100%国産米原料の西京白味噌と大吟醸酒粕をブレンド。西京白味噌の上品な甘味と酒粕の香りがたまらない一品。

カレー麴漬け...

スパイシーなカレーの風味が魚との相性抜群な一品。甘味のある米麴をブレンドする事によって優しい味わいに。



八丁味噌漬け...

愛知県の名物、八丁味噌を使用。白味噌以外の味噌は漬け魚には向かないとされていますが、独自のブレンドで魚にも合う味つけに。

唐辛子漬け...

醤油味で甘辛く煮付けた唐辛子を使用。甘唐辛子と赤唐辛子をブレンド。辛さだけでなく爽やかな甘さと旨味が感じられる一品。



Fish

魚のこだわり

【魚河岸の目利力】

市場のプロが認めた本当に良い魚だけを厳選調達！

銀鮭...

プレミアムと称される、鮮度や加工工程で一定の基準をクリアした銀鮭のみを使用。その中でも脂ののった大きいサイズのみを選別。肉厚でジューシーな鮭です。

ほたて...

貝柱が大きく甘味が強い事で知られている北海道産のほたてを使用。その中でも新鮮でお刺身可能な大粒サイズのみを厳選。

銀だら...

白身魚でありながらも魚界随一の脂ノリで知られるアメリカ産の銀だらを使用。漬け魚にするには最高の魚とされている高級魚。食べた瞬間に口の中でとろけていきます。

さわら...

旬の時期に水揚げされた韓国産のさわらを使用。国産のものよりも脂ノリの良いとされる韓国のさわらは、漬魚などの加熱調理用に最適。

さば...

美味しいサバの代名詞とも言えるノルウェー産のサバ。餌となるプランクトンが豊富な冷たいノルウェーの海で育ったサバは、国産のものとは比較にならない程、脂ノリが◎。

いか...

三陸沖で水揚げされた旬の時期のスルメイカのみを使用。水揚げ後すぐに急速冷凍されているので鮮度抜群。プリプリの食感がその鮮度の証です。

※【旬】を大切にしていますので、状況に合わせて使用する魚や味付けを変更いたします。お客様のご希望の味付けや魚がセットに含まれない場合もありえます。サイトでセット内容をよくご確認のうえご購入ください。