

# ほのかに薫る えてかれい

燻製干物「ほのかに薫る」シリーズは、ソフトな食感と程よい燻製の薫りで、おつまみや食卓のおかずとしても楽しめます。

## ■ 製品の特徴

燻製干物「ほのかに薫る」シリーズは、魚と塩だけで作り、ほど良い燻製の香りをまとわせています。また、召し上がる際は味付けの手間はなく、グリル等で簡単に焼け、魚肉の柔らかさを残した仕上がりとなっています。酒の肴だけではなく食事のおかずにお子様から年配の方々と幅広くお勧めできる商品です。特に「ほのかに薫るえてかれい」はおすすめの一品です。えてかれいは熱に過敏で、温度や時間の試行錯誤を繰り返しました。

商品開発にあたっては、干物専用の燻製機の開発から行いました。開発には、産業技術センターのシミュレーションPJや県内の装置製造企業様にご協力いただきました。試作を繰り返し、都度燻製機の改良点を見出していただき「薫り・旨味・身の柔らかさ」について納得のいく、燻製機が出来上がりました。

今ではえてかれいをはじめ、あなご・さば・とびうお等もラインナップしています。

山陰では「干しかれい」で親しまれている「えてかれい一夜干し」を「ほのかに薫るえてかれい」として全国の消費者向けに発信しています。



燻製干物  
「ほのかに薫る えてかれい」



調理例 <えてかれいのブルーベリーソース和え>



## 有限会社 渡邊水産

Address : 島根県出雲市浜町1987-1

E-mail : info@watasui9899.net

URL : <https://izumoboshi-watasui.com>

