

「中海産 赤貝めし弁当」を販売致します

出雲地方では、昔から冬の食べ物として中海産の赤貝を好んで食べておりました。しかし近年の環境変化によるものなのか、中海産の赤貝は生息はしているものの、すっかり漁獲がなくなり影を潜めてしまいました。一文字家では、この赤貝が再び中海で漁れる事を願いつつ国産赤貝を使用して郷土料理である「赤貝めし」を駅弁として販売して参りました。

この度、中海漁協様を中心とした方々のご協力によりまして中海産の赤貝が漁獲される事となりました。一文字家ではこれを用い「中海産 赤貝めし弁当」を試作・販売する事となりました。

一文字家はこれからも食品製造業という仕事を通じて郷土料理の復興を応援して参ります。

■商品概要

名称 : 中海産 赤貝めし弁当

概要 : 中海で漁獲された赤貝を用いて郷土料理である「赤貝めし」をお弁当に仕立てました

中海産の赤貝は本名をサルボウガイと言い、普通の赤貝より小粒で味は大変美味しいです。おもしろい事にこの地方では、赤貝は魚屋ではなく八百屋で売られていて、それほど毎日のお惣菜に重宝がられておりました。殻蒸し、のっぺい汁、赤貝めしはその代表的な家庭料理です。

しかし近年の環境へんかによるものなのか、中海産の赤貝は生息はしているものの、すっかり漁獲がなくなり影を潜めてしまいました。いまでもこの地方では赤貝料理は島根の郷土料理としてどこの家庭でも伝統が受け継がれております。

一文字家ではこの赤貝が再び中海で取れる事を願いつつ、国産赤貝を用いて郷土料理である「赤めし」を駅弁に仕立て販売して参りました。(平成14年には秋篠宮殿下よりご注文を賜りました由緒ある松江駅を代表する駅弁でございます。)

この度、各方面の方々のご協力により中海産赤貝が漁獲された事から「夢をもう一度・・・」中海の赤貝復興を祈願して「中海産赤貝めし弁当」を仕立てました。是非、昔懐かしい郷土の味をご堪能下さい。

発売日 : 完全ご予約制とさせていただきます
(数に限りがございます。お手数ですが弊社までお問合せをお願い申し上げます)

価格 : 1,500円(税込)

お問合せ: 合資会社 一文字家
〒690-0038 島根県松江市平成町182-19
TEL:0852-22-3755/FAX:0852-22-4245
<http://www.ichimonjiya.jp>